

# Australian IPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (17.5%)	83 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (7.5%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	7 g	22 min	18.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	7 g	22 min	17.3 %
Gotowanie	Galaxy	12 g	12 min	18.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	12 g	12 min	17.3 %
Gotowanie	Galaxy	11 g	1 min	18.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	11 g	1 min	17.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	7 dni	17.9 %