

AUSTRALIAN IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann vienna malt	1.5 kg (21.4%)	80 %	14
Ziarno	viking rye malt	0.5 kg (7.1%)	81 %	10
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Victoria Secret	10 g	60 min	18.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Victoria Secret	20 g	15 min	18.2 %
Whirlpool	Victoria Secret	20 g	0 min	18.2 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	18.6 %
Na zimno	Victoria Secret	50 g	5 dni	18.2 %
Na zimno	Galaxy	80 g	5 dni	18.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - BRY-97	Ale	Gęstwa	1000 ml	Lallemand
--------------------	-----	--------	---------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min