

Australian IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (72.7%) | 70 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (24.2%) | 70 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (3%) | 70 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 15 g | 20 min | 15 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 15 g | 20 min | 17 % |
| Gotowanie | Vic Secret (AUS) | 15 g | 20 min | 16 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz | 15 g | 5 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 15 g | 5 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret (AUS) | 15 g | 5 min | 16 % |
| Na zimno | Topaz | 20 g | 6 dni | 15 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 20 g | 6 dni | 17 % |

| | | | | |
|----------|------------------|------|-------|------|
| Na zimno | Vic Secret (AUS) | 20 g | 6 dni | 16 % |
|----------|------------------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |