

Australian IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **71**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (50%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Topaz | 20 g | 30 min | 15 % |
| Gotowanie | Topaz | 10 g | 10 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 20 g | 5 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz | 20 g | 1 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 30 g | 1 min | 15 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie 70min 67-68
10 lis 2019, 13:27