

Australian IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **81**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (69.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (28%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (2.1%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	70 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	10 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	14 dni	16.3 %
Na zimno	Galaxy	10 g	14 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	40 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min