

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 |