

Australian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen	6.5 kg (95.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (4.4%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	5 min	7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Motueka	20 g	0 min	7 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %

Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis