

# Australian IPA - Topaz

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 2 kg (60.6%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                   | 0.5 kg (15.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Wheat, Flaked                | 0.5 kg (15.2%) | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.25 kg (7.6%) | 78 %       | 20  |
| Ziarno | Zakwaszający                 | 0.05 kg (1.5%) | 80 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Ella (AUS) | 10 g  | 15 min | 14.6 %     |
| Gotowanie                 | Topaz      | 10 g  | 15 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Ella (AUS) | 10 g  | 0 min  | 14.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz      | 10 g  | 0 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Topaz      | 80 g  | 5 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                      |     |        |        |     |
|----------------------|-----|--------|--------|-----|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |
|----------------------|-----|--------|--------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>    | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g          | Gotowanie       | 60 min      |
| Inne            | Witamina C      | 2 g          | Butelkowanie    | ---         |