

# Australian Red IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **42**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking golden ale	5 kg (29.4%)	80 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (29.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	3 kg (17.6%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (5.9%)	79 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (5.9%)	83 %	5
Ziarno	viking caramel sweet	1 kg (5.9%)	75 %	50
Ziarno	viking dekstrynowy	1 kg (5.9%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	40 g	70 min	9.3 %
Gotowanie	Summer	40 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	40 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	40 g	20 min	4.9 %

Whirlpool	Kohatu	40 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Summer	20 g	7 dni	4.9 %
Na zimno	Kohatu	20 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Galaxy	40 g	14 dni	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	12 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min