

# Australian Session IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.5%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.5%)	85 %	8
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

## Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	25 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------