

# Australian Session IPA (Zeus, Galaxy, Wai-iti) - BartJan [7]

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **68**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (85.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (14.3%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 60 min | 11.6 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g  | 30 min | 11.6 %     |
| Whirlpool | Galaxy                 | 30 g  | 5 min  | 15 %       |
| Na zimno  | Wai-iti                | 50 g  | 5 dni  | 4.1 %      |
| Na zimno  | Galaxy                 | 70 g  | 5 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |