

Australian Session IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summer	5 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	30 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)30	30 g	15 min	17.2 %
Whirlpool	Summer	20 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Summer	20 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Summer	25 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min