

## Australijska PA

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (93.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (6.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	7 g	40 min	16.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	7 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	5 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	10 g	5 min	16.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	28 g	4 dni	16.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	28 g	4 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min