

Australijskie IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **83**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (75.8%)	85 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (15.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	70 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	1 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	5 dni	17.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Ferm. burz. 7 dni, w temp. 19-21 C.
Ferm. cicha 14 dni, w temp. 19-21C.
Na 5 dni, chmiel na cichą.
Refermentacja 2 tygodnie, w temp. 19-21 C.
Leżakować 2 tygodnie w temp <15 C.
24 maj 2016, 09:38