

# Ayres Rock

---

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (75.8%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.6 kg (9.1%)	74 %	3
Dodatek	Rice, Flaked	1 kg (15.2%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	40 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	20 g	65 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	75 min	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	23 g	Safale