

## BA Sydney IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **84**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (75.8%)	78 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (15.2%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (9.1%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	40 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	20 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	30 g	5 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------