

# Down Under Pale Ale 2020

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (15.6%)	82 %	4
Ziarno	Heritage Crystal Malt	0.3 kg (9.4%)	72 %	175
Ziarno	płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (6.3%)	70 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	30 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	16.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	3 dni	16.5 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Notatki

- 20g Vic Secret na 2gi dzień fermentacji burzliwej. Schemat fermentacji:

1.dzień 16st

2. dzień 17st i tak do 23 st doprowadzić podwyższając temp codziennie o 1 st.

*20 maj 2020, 16:13*