

## Down Under Pale Ale 3

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (24.7%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	cookie	0.15 kg (3.7%)	72 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	30 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	9 g	10 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	0 min	19.2 %
Na zimno	Vic Secret	45 g	2 dni	19.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Płynne	40 ml	white labs