

Down Under

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **64**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.7%)	79 %	130
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Green Bullet	20 g	90 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	30 g	5 min	13.5 %
Soft bitterness, lemon zest and pine needles Bittering & Aroma				

Na zimno	Pacifica (NZ)	60 g	14 dni	4.8 %
Na zimno	Vic Secret	15 g	7 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis