

## Drunk Kangaroo (Sydney IPA)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (85.2%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.37 kg (6.3%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.5%)	72 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	15 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	3 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	3 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Vic Secret	15 g	20 min	15.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis