

Jędrak IPA v2 Australian Edition

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malt	5 kg (82.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.64 kg (10.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.32 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.105 kg (1.7%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	15 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	4 min	16.3 %
Whirlpool	Vic Secret (25 min 80C)	30 g	1 min	16.3 %
Whirlpool	Enigma (AUS) (25 min 80C)	30 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Vic Secret	90 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

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