

Melbourne IPA light do browaru

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **210 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **220.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **265.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **159 L**
- Całkowita objętość zacieru **212 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 33 kg (62.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 7 kg (13.2%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 7 kg (13.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 3 kg (5.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 3 kg (5.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 130 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Trident | 100 g | 30 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Citra | 200 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 350 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 1000 g | 9 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 100 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Maltodekstryna | 700 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne | enzym | 10 g | Fermentacja burzliwa | 0 dni |