

## Melbourne IPA light

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (62.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (13.2%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Trident	10 g	45 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	35 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	9 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - farmhouse	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lattoza	70 g	Gotowanie	5 min