

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 |