

# Melbourne IPA na Kveikach

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- 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 **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (56.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.2 kg (15%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Trident	25 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	0 min	9 %
Na zimno	Citra	55 g	5 dni	12 %
Na zimno	Topaz	20 g	7 dni	18 %
Na zimno	Motueka	55 g	9 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Lattoza	70 g	Gotowanie	5 min
-----------------	---------	------	-----------	-------