

Oceania IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	15.8 %
Gotowanie	Waimea	25 g	20 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	20 min	15 %
Whirlpool	Waimea	25 g	20 min	17 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	20 min	11 %
Na zimno	Waimea	35 g	3 dni	17 %

Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	35 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	CaSO4	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min