

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 |