

Sydney ipa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **72**
- SRM **0.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	78 %	4
Dodatek	Płatki ryżowe błyskawiczne	0.5 kg (15.2%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann pale ale	2.5 kg (75.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	70 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	---	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	0 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	15 g	0 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis