

sydney ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (81.5%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.25 kg (18.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	1 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	8.8 %
Na zimno	Topaz	30 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Galaxy	80 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis