

Sydney IPA mała

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **45**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.4%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.25 kg (16.1%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	Topaz	20 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	75 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Topaz	10 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis