

Sydney IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (74.5%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (16%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.9 kg (9.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	60 g	0 min	15 %
Na zimno	Topaz	30 g	4 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	90 g	4 dni	15 %

Drożdże

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