

## V.2 - 200L Melbourne IPA oryginał do Browaru

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **210 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **253 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **222.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **311.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	40 kg (44.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	13 kg (14.6%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	18 kg (20.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	8 kg (9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	10 kg (11.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	340 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Calista	140 g	15 min	3.9 %
Whirlpool	Idaho 7	200 g	0 min	12.7 %
Whirlpool	Calista	300 g	0 min	3.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	500 g	5 dni	11 %
Na zimno	Calista	300 g	5 dni	3.9 %
Na zimno	Idaho 7	300 g	5 dni	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	2500 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maltodekstryna	1500 g	Gotowanie	5 min