

#12 Belgian IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.5 kg (7.1%)	83 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	40 min	4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------