

## Belgian IPA 15

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale            | 2.5 kg (47.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 2.4 kg (45.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.2 kg (3.8%)  | 78 %       | 20  |
| Ziarno | Biscuit Malt                 | 0.15 kg (2.9%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo   | 15 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Cascade  | 15 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade  | 15 g  | 20 min | 6 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 15 g  | 7 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Amarillo | 20 g  | 7 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| t 58  | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa              | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany | 200 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie      | mech irlandzki     | 4 g   | Gotowanie | 7 min  |