

## Belgian IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **75**
- SRM **12.6**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ II | 7 kg (100%) | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Oktawia | 50 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie                 | Aurora  | 50 g  | 30 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 50 g  | 10 min | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--------------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M29 French Saison | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |