

belgian ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **68**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **1 min**
- Temp **69 C**, Czas **69 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **69 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (51.7%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (39.7%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.19 kg (3.3%)	72 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.11 kg (1.9%)	79 %	45
Cukier	kandyzowany	0.2 kg (3.4%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %

Drożdże

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