

Belgian IPA #2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **66**
- SRM **7.3**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (49.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.51 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.51 kg (7.3%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.3%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	cascade PL	25 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	cascade PL	25 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	14.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min