

BELGIAN IPA 24

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.2%)	85 %	8
Ziarno	Crystal Dark	0.2 kg (3.3%)	74 %	158
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's