

Belgian IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **7.7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (55.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (22.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (8.4%)	79 %	10
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (5.6%)	79 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.125 kg (3.5%)	30 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	18 g	60 min	17 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	60 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min