

Belgian IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **58**
- SRM **7.5**
- 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 **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (32.4%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.45 kg (39.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.125 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.12 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.16 kg (2.6%)	78 %	20
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.075 kg (1.2%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.0375 kg (0.6%)	65.2 %	315
Cukier	cukier kandyzowany	0.2 kg (3.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandyzowany	200 g	Gotowanie	10 min