

## Belgian IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **9.8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale (mep)                | 1 kg (33.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.7 kg (23.3%) | 82 %       | 14  |
| Ziarno | Pszeniczny                    | 1 kg (33.3%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | pszeniczny crystal            | 0.2 kg (6.7%)  | 74 %       | 158 |
| Ziarno | Biscuit Malt                  | 0.1 kg (3.3%)  | 79 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 16 g  | 60 min | 15.7 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo               | 25 g  | 10 min | 8.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 20 g  | 0 min  | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 25 g  | 0 min  | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP530 - Abbey Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs   |