

Belgian IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **39**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.1%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (2%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	6.5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	6.5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	2.5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	5 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	12 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	12 g	5 min	7 %

Na zimno	Simcoe	12 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	12 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	12 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile