

Belgian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **13.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (63.4%)	79 %	6
Ziarno	Carabelge	1 kg (14.1%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7%)	80 %	15
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy 0.6kg	0.6 kg (8.5%)	--- %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	60 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min