

## Belgian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **89**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 5 kg (67.3%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked               | 0.8 kg (10.8%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Oats, Malted               | 0.5 kg (6.7%)   | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.5 kg (6.7%)   | 78 %       | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear         | 0.375 kg (5.1%) | 78.3 %     | 2   |
| Ziarno | Carabelge                  | 0.25 kg (3.4%)  | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga     | 75 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Whirlpool | Chinook   | 50 g  | 20 min | 10.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic    | 100 g | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Chinook   | 50 g  | 3 dni  | 10.2 %     |
| Na zimno  | Ahhhroma! | 100 g | 3 dni  | 16.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                            |     |        |        |            |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------|

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaCl2       | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc-T | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |