

bipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (59.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.67 kg (28.4%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.5%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.4%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Zula	20 g	10 min	7 %
Na zimno	Galaxy (whirlpool)	40 g	40 dni	13.6 %
Na zimno	Zula (whirlpool)	40 g	40 dni	7 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Zula	40 g	3 dni	7 %

Drożdże

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

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	------	------------------