

# 1 belg ipa

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (11.9%)	79 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (35.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150