

#13 Belgian IPA

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **12.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (40.5%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (27%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (27%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (2.7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (2.7%) | 81 % | 53 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 70 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 30 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 30 g | 5 min | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 8 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Perle | 23 g | 8 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew |