

#13 / FM20 / hopbelg

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (79.4%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (4.8%)	74 %	79
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.9%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Golding	25 g	30 min	5 %