

## #31 Belgian IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **101**
- SRM **11.8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (87.1%)	81 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (5.2%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.07 kg (2.4%)	75 %	45
Cukier	Cukier jasny kandyzowany	0.15 kg (5.2%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11.5 %
Whirlpool	Marynka	30 g	15 min	10 %
Whirlpool	Idaho 7	30 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	HBC 472 Experimental	30 g	15 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Czarny pieprz	4 g	Gotowanie	15 min
-----------	---------------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Pieprz wrzucony wraz z chmielem 10min po wyłączeniu palnika na 15-minutowy "whirlpool".  
*4 gru 2022, 09:31*