

#31 Belgian IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (68%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.6%)	80 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (3.4%)	78 %	20
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	falconer's flight	40 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	falconer's flight	35 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	0 min	12.4 %
Na zimno	falconer's flight	25 g	4 dni	11.3 %
Na zimno	El Dorado	50 g	4 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile