

#34 Belgian IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Wai-iti	25 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Wai-iti	25 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	5 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Candi Sugar, Clear	500 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min