

## #43 Belgian IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (48.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (24.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Summit	25 g	20 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	25 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Summit	50 g	7 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w3944	Ale	Gęstwa	250 ml	---