

#44 Belgian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **48**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (57.1%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2.5 kg (28.6%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (11.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.25 kg (2.9%) | 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 | Citra | 25 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| 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 | --- |