

#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	---