

#49 Belgian IPA 03.22

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.5 kg (35.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.1%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	15 min