

#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 |