

#6 Belgian IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (3.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.3%)	83 %	5
Cukier	Glukoza	0.6 kg (10%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	26 g	10 min	5.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis