

## 6# BIPA (na podstawie Make Your Best Belgian IPA)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	9 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (4.2%)	75 %	43

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	60 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	56 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Perle	56 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	28 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	28 g	1 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1762 Belgian Abbey II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Rozcieńczyć do 15.6

<https://beerandbrewing.com/make-your-best-belgian-ipa/>

Second, ferment this right on your tipping point between cool and warm (for an ale): I like 67°F (19°C). At that temperature, you'll still get a pretty clean fermentation, but remember that you don't want it to be too clean. If using a more assertive Belgian yeast, I'd go cooler, but this one is pretty mild. Hold at 67°F (19°C) for the first 3-4 days, then let it free-rise as high as 75°F (24°C) (but it's OK if it doesn't go that warm). You want a full attenuation here, and if you notice sweetness in the finished product you'll want to consider adjustment, either in the mash temperature, total IBUs, fermentation temperature, or carbonation level.

Finally, cold-crash and carbonate to about 2.5 volumes of CO<sub>2</sub>: medium carbonation, flirting with medium-high, but definitely not in the range of a Tripel.

*9 paź 2021, 16:29*