

#7 Ściepiwo Belgian IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **7.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (33.9%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (11.9%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %