

## Belgian Amber IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **56**
- SRM **11.4**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt              | 3.5 kg (56.5%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt                   | 1.5 kg (24.2%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Briess - Caracrytal Wheat Malt         | 0.2 kg (3.2%)  | 78 %       | 108 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.6 kg (9.7%)  | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Special B Malt                         | 0.25 kg (4%)   | 65.2 %     | 315 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear                     | 0.15 kg (2.4%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Aurora         | 30 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Styrian Fox    | 30 g  | 60 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Oktawia        | 15 g  | 30 min | 9 %        |
| Gotowanie | Amora Preta    | 15 g  | 30 min | 9.2 %      |
| Na zimno  | Styrian Dragon | 30 g  | 3 dni  | 7.2 %      |
| Na zimno  | Oktawia        | 15 g  | 3 dni  | 9 %        |

|          |             |      |       |       |
|----------|-------------|------|-------|-------|
| Na zimno | Amora Preta | 15 g | 3 dni | 9.2 % |
|----------|-------------|------|-------|-------|

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>                    | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M41 Belgian Ale | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Mangrove Jack's     |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne       | Whirlfloc    | 0.5 g        | Gotowanie       | 10 min      |