

Belgian I.P.A. 15

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (47.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.4 kg (45.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.15 kg (2.9%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 15 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 20 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------------|-----|-------|------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |
|---------------------------------|-----|-------|------|-----------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne | cukier kandyzowany | 200 g | Gotowanie | 10 min |