

Belgian Ipa 08.03.18

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (48.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (38.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszoniczny | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 4 |
| Cukier | cukier | 0.2 kg (3.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 15 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 5 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| wyeast 3726 Farmhouse ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |