

Belgian IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **90**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (79.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.51 kg (7.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carapils | 0.36 kg (5.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.056 kg (0.8%) | 73 % | 80 |
| Cukier | Glukoza | 0.5 kg (7.2%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 17.1 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 40 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 15 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 5 min | 17.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 0 min | 11.5 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 5 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 5 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |