

## 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