

## Belgian IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **9.8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (10.5%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (5.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Bravo	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Bravo	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Bravo	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Belma AIPA	50 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Orbit AIPA	50 g	4 dni	9.8 %
Na zimno	Palisade BIPA	50 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	4 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 - Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile