

## Belgian IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **64**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ            | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno         | Viking Pale Ale malt       | 4 kg (81.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno         | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10.2%) | 79 %       | 16  |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.2 kg (4.1%)  | 80 %       | --- |
| Ziarno         | Karmelowy żytni Strzegom   | 0.2 kg (4.1%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka  | 25 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 17 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 11 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 70 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Citra    | 60 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade  | 12 g  | 15 min | 6 %        |