

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 % |