

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 %