

## Belgian IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **7.3**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.36 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.28 kg (11.3%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (8.1%)	75 %	30
Cukier	Dememera Sugar	0.08 kg (3.2%)	100 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.28 kg (11.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
---------------------------------	-----	--------	-------	------------