

Belgian IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.4 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (21.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (17.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (9.5%)	75 %	45
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (5.4%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	15.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	15 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	3 min	16.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	14.2 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	0 min	16.1 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Ekuanot	15 g	5 dni	16.1 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	200 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	11 min