

## Belgian IPA 15

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (45.7%)	80 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.8%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t 58	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	200 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	7 min