

## Belgian IPA 15

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	cookie	0.2 kg (3.4%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	55 min	17 %
Gotowanie	Willamette	20 g	20 min	5 %
Gotowanie	Liberty	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	40 g	5 min	5 %
Gotowanie	Liberty	25 g	5 min	4.5 %

### Notatki

- Pilzneński 2,4kg  
Pale ale 2,5kg  
Karmel 30 0,2kg  
Cookie 0,2kg

Apollo - 15g  
Liberty 45  
Willamette 60  
13 wrz 2018, 19:28