

## Belgian IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.2 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	10 kg (67.1%)	81 %	4
Ziarno	3 Pszeniczny	1 kg (6.7%)	85 %	5
Ziarno	1 Weyermann - Caraamber	0.3 kg (2%)	75 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszajcy	1 kg (6.7%)	85 %	5
Ziarno	1 Abbey Malt	0.5 kg (3.4%)	80 %	55
Ziarno	1 Biscuit Malt	0.1 kg (0.7%)	79 %	50
Ziarno	1 Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (3.4%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Herkules	50 g	15 min	17 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.4 %

### Drożdże

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

Drożdże Classic Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------------------	-----	--------	--------	------------------