

## Belgian IPA 15BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.1 kg (47.3%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	3 kg (45.8%)	81 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (3.8%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.1%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	18 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier kandyzowany	250 g	Gotowanie	5 min