

## belgian ipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **70**
- SRM **7.7**
- Styl **Belgian IPA**

### 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 **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (81.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (13.6%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.2 kg (2.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Palisade	30 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis