

Belgian IPA 18°

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **79**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (3.2%)	79 %	10
Cukier	Cukier	0.6 kg (9.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	60 min