

Belgian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (48.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.1%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.16 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
farmhouse ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---