

## BELGIAN IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (45.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.1%)	80 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (3.7%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.9%)	79 %	45
Cukier	kandyzowany cukier	0.25 kg (3.7%)	--- %	---

### 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	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

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

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------