

## belgian ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **6.3**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (69.4%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	1.2 kg (24.5%)	80 %	49
Dodatek	cukier kandyzowany	0.3 kg (6.1%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis