

## Belgian IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **14.3**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Belgia	2 kg (46.5%)	80 %	8
Ziarno	Słód wiedeński Belgia	1 kg (23.3%)	80 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny crystal	1 kg (23.3%)	--- %	160
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Palisade	5 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Palisade	5 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	10 min	5.2 %

Gotowanie	Palisade	5 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	5 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	5 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Lemon drop	5 g	0 min	4.6 %
Whirlpool	Cascade PL	5 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Palisade	5 g	0 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs