

## Belgian IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (69.6%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.7%)	80 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (4.3%)	78.3 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	100 g	Gotowanie	10 min