

Belgian IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **63**
- SRM **12.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.21 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (7.1%)	70 %	49
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook USA	5 g	40 min	11.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	7 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	7 min	13.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	7 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	2 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	2 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	2 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---