

Belgian IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **6.1**
- Styl **American 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (74.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (21.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (4.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 20 min | 13 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 6 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 6 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |