

## 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