

## Belgian IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **9.8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (mep)	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.7 kg (23.3%)	82 %	14
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	pszeniczny crystal	0.2 kg (6.7%)	74 %	158
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.3%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs