

Belgian IPA 43

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **8.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.4 kg (83.7%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.5%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.3%)	65.2 %	315
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.15 kg (2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6 %
Gotowanie	Willamette	20 g	45 min	5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	5 %
Zacieranie	Cascade	20 g	1 min	6 %
Zacieranie	Willamette	20 g	1 min	5 %
Na zimno	Citra	70 g	7 dni	12 %