

Belgian IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **67**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.15 kg (3%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Pekko	50 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11.5 g	---