

Belgian IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (14.3%)	75 %	30
Ziarno	zakwaszający	0.3 kg (4.3%)	80 %	6
Ziarno	diastatyczny	0.2 kg (2.9%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.4%)	77 %	26
Cukier	cukier	0.7 kg (10%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	adha cořtam	100 g	20 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	10 min	11 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	0 min	6 %