

Belgian IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **74**
- SRM **7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (78.4%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.7 kg (9.2%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (2.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (2.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.25 kg (3.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	25 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile