

## Belgian IPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (10.4%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %