

Belgian Ipa 53

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale	5 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód monachijski	0.5 kg (6.6%)	--- %	---
Ziarno	słód zakwaszający	0.15 kg (2%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (13.2%)	82 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.3%)	73 %	120
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	5 dni	13.2 %