

BELGIAN IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **41**
- SRM **5.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (80.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.35 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.7%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (5.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	2 g	Gotowanie	5 min