

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 |