

## Belgian IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **88**
- SRM **4.4**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rye, Flaked          | 0.8 kg (26.7%) | 78.3 %     | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.8 kg (60%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.4 kg (13.3%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga  | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | lunga  | 15 g  | 45 min | 10 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g  | 30 min | 12.6 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 100 g | 1 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |