

Belgian IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **78**
- SRM **6.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	3.2 kg (78%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (4.9%)	78 %	20
Ziarno	Viking Malt - Cookie	0.2 kg (4.9%)	70 %	50
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.4%)	58.7 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.4 kg (9.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	10 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Denali	40 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Sabro	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Cascade	35 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis