

Belgian IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.6%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (3.6%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (3.6%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	3 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	10 g	Fermentis