

Belgian IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (14.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (28.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.7 kg (10%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 1 kg (14.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.3 kg (4.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | diastatyczny | 0.2 kg (2.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (1.4%) | 77 % | 26 |
| Cukier | cukier | 0.7 kg (10%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | adha cořtam | 100 g | 20 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 50 g | 0 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Waimea | 10 g | 10 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Sybilla | 50 g | 0 min | 6 % |