

## Belgian IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (58.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt 1kg śrutowany	0.5 kg (7.9%)	--- %	40
Ziarno	Słód MONACHIJSKI typ I 16 EBC Crisp	1 kg (15.9%)	82 %	16
Ziarno	Słód PSZENICZNY jasny 4,5 EBC Crisp	0.7 kg (11.1%)	83 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	37 g	10 min	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Gęstwa	300 ml	---
--------------------------------------	-----	--------	--------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Woda źródlana sklepowa Intermarche lub lidl  
*7 kwi 2022, 14:37*
- Do powtórzenia  
*7 cze 2022, 19:03*