

BELGIAN IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 8 kg (50%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (43.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (6.3%) | 75 % | 45 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 33 g | Fermentis |