

## Belgian IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- 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 **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 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 **16.3 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 **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Best Ale Crisp	3.7 kg (67.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód MONACHIJSKI typ I 16 EBC Crisp	0.7 kg (12.7%)	82 %	16
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	0.7 kg (12.7%)	82 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín NZ	10 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Kohatu NZ	10 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla własny - szyszki	50 g	10 min	5 %
Gotowanie	Sybilla własny - szyszki	20 g	60 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian trapist	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### **Dodatki**

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