

## Belgian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **13.9**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (63.4%)	79 %	6
Ziarno	Carabelge	1 kg (14.1%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7%)	80 %	15
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy 0.6kg	0.6 kg (8.5%)	--- %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	60 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min