

Belgian IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **89**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 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 **21.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (67.3%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.375 kg (5.1%)	78.3 %	2
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.4%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	10.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	10.2 %
Na zimno	Ahhhroma!	100 g	3 dni	16.7 %

Drożdże

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

WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
----------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl2	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min