

## Belgian IPA gotowa receptura

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.4 kg (71.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.18 kg (2.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.18 kg (2.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.18 kg (2.4%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (9.3%)	78.3 %	2
Dodatek	flak	0.6 kg (8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	18 g	30 min	6 %
Gotowanie	Magnum	42 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	18 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade	24 g	60 min	6 %
Na zimno	Cascade	60 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Ale	Suche	12 g	Safbrew