

Belgian IPA II

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	3 kg (53.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.9%)	80 %	16
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.3 kg (5.4%)	75 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook USA	10 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	African Queen	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	7 min	13.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	7 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	7 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast