

# Belgian IPA vol 1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt      | 4.5 kg (64.3%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pilzneński                  | 1 kg (14.3%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.3 kg (4.3%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (2.9%)  | 79 %       | 22  |
| Cukier | Candi Sugar, Clear          | 1 kg (14.3%)   | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga      | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | simcoe USA | 20 g  | 5 min  | 12.9 %     |
| Whirlpool | Amarillo   | 20 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Whirlpool | citra USA  | 20 g  | 5 min  | 12.9 %     |

## Drożdże

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

|                          |     |        |        |                  |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 250 ml | Fermentum Mobile |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|

### Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | whirfloc | 1 g   | Gotowanie | 5 min |

### Notatki

- Cały chmielek na smak i aromat na wyłączenie palnika, schłodzenie do 78 C i następnie 20 minut hopstandu w 78 c. Potem schłodzenie do temperatury zadania brzezki.  
Ważne - należy przez hoppers przelać brzezki podczas hopstandu.  
*19 sty 2023, 14:22*