

# Belgian IPA vol 1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 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 **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 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	marynka	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	simcoe USA	5 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	citra USA	20 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	simcoe USA	20 g	5 min	12.9 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min