

## Belgian IPA (zmienić chmieleńie)

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **81**
- SRM **8**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (69.4%)	82 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (13.9%)	78.3 %	2
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.85 kg (11.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.35 kg (4.9%)	74 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho	25 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Idaho	25 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	7.3 %

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- cukier na ostatnie 5 minut  
*2 mar 2020, 14:03*