

## Belgian IPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **5.1**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (48.1%)	79 %	6
Cukier	cukier kandyzowany biały	0.2 kg (3.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	55 g	30 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's