

belgian ipka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **9.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Rye Flakes	0.23 kg (6.8%)	71 %	6
Ziarno	Briess - Oat Flakes	0.3 kg (8.9%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Candi Sugar, Amber	0.35 kg (10.4%)	78.3 %	148
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (59.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	4 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.4 %
Whirlpool	Equinox	15 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	11.1 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	11.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs