

Belgijska IPA (projekt)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **73**
- SRM **6.3**
- 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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (77.5%)	80 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.1%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (3.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (3.1%)	80 %	6
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.6 kg (9.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	40 g	30 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	999 ml	Fermentum Mobile