

Belgijska IPA v1.0

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **76**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %

Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile