

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 |