

Belgijska IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **10.6**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.7 kg (71.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.7 kg (13.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (9.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (5.8%) | --- % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 36 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 10 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Kent Goldings | 14 g | 10 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Citra | 9 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| t-58 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |