

# 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	---