

## Belgijski plan

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.5 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (29.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (14.7%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Equinox	25 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tableta	2 g	Gotowanie	10 min