

## Belma

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (91.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	20 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	20 g	45 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	10 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	10 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	10 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	10 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	10 g	0 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's