

bipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (59.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.67 kg (28.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.5 kg (8.5%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Carabelge | 0.2 kg (3.4%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 10 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Zula | 20 g | 10 min | 7 % |
| Na zimno | Galaxy (whirlpool) | 40 g | 40 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Zula (whirlpool) | 40 g | 40 dni | 7 % |
| Na zimno | Galaxy | 40 g | 3 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Zula | 40 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------------|-----|--------|------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------------|-----|--------|------|------------------|