

## BIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **6**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.8%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.9%)	80 %	45
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.1 kg (1.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	10.6 %
Whirlpool	Centennial	100 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs