

BIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.7%)	79 %	10
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (4.7%)	75 %	43
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.8 kg (12.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %