

BIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **80**
- SRM **9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	golden ale strzegom	3 kg (37.5%)	75 %	13
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (37.5%)	80 %	8
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (6.3%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.3%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	African Queen	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvijn	10 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Pekko	10 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Apollo	10 g	10 min	17 %
Gotowanie	African Queen	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvijn	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Pekko	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	10 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	10 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvijn	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	10 g	0 min	13.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	0 min	4.6 %
Na zimno	African Queen	30 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	7 dni	11 %
Na zimno	Pekko	30 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP566 Belgian Saison II	Ale	Płynne	40 ml	---
Wyeast 1388 Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	40 ml	---
BELGIAN ABBEY M47 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	---
Wyeast 3942 Belgian Wheat	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Planuję zastosować mix drożdży Belgian Abbey i wyeast
13 lis 2017, 23:50