

## BIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **54**
- SRM **6.9**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (88.9%)	81 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.75 kg (11.1%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	1 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	1 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 27	Ale	Gęstwa	100 ml	Fm