

## ipa belg

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **62**
- SRM **14.2**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	colorado honig	0.5 kg (12.8%)	82 %	12
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (12.8%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (5.1%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (10.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	55 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cross	20 g	5 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Extra Styrian Dana	10 g	5 min	13.2 %

### Drożdże

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

Gozdawa - Bavarian Wheat 11	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
-----------------------------	-----	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min