

# Ipa belma-magnum

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **36**
- SRM **13.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Magnum	30 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Belma	50 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Belma	10 g	6 dni	9.4 %
Na zimno	Belma	10 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Belma	10 g	1 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	60 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- bardzo dobre, lekka gryczka, cytrus, piana drobna zbita  
28 mar 2024, 16:28