

Polish/Belgian IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **92**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (73.3%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.7%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.375 kg (5.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (2.9%)	79 %	4
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Izabella	100 g	20 min	6.8 %
Na zimno	Exp 2/20	200 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	100 g	3 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min