

Polska belgijska ipa

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **44**
- SRM **12.8**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (14.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	15 g	10 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	60 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Puławski	35 g	---	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11 g	---