

## #61 Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **70**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 8 kg (90.4%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.5 kg (5.6%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30       | 0.2 kg (2.3%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Acid Malt (zakwaszający) | 0.15 kg (1.7%) | 58.7 %     | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka  | 45 g  | 60 min | 8.6 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic   | 20 g  | 60 min | 12.3 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 30 min | 9.9 %      |
| Gotowanie                 | Belma    | 15 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 35 g  | 0 min  | 9.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Belma    | 35 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Amarillo | 50 g  | 2 dni  | 9.9 %      |
| Na zimno                  | Belma    | 50 g  | 2 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 400 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa      | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Sól epon   | 1 g   | Gotowanie    | 60 min |
| Inne            | Witamina A | 4 g   | Butelkowanie | ---    |
| Czynnik do wody | Gips       | 4 g   | Zacieranie   | 60 min |