

Double India Pale Ale | Pierwsze Wydanie

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **80**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (21.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (65.2%)	80 %	5
Cukier	Cukier	0.7 kg (7.6%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	10 %
Gotowanie	Summit	30 g	30 min	17 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Fusion UK	20 g	0 min	4.57 %
Na zimno	Summit	30 g	7 dni	17 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis