

DOUBLE INDIA PALE ALE

- Gęstość **20.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **10.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **13 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **63C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.5 kg (78.1%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (10.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (5.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (3.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	25 min	10 %
Gotowanie	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Płynne	250 ml	Safale
Safale S-05	Ale	Płynne	250 ml	Safale