

Double IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **123**
- SRM **11.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (93.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	25 min	6 %
Gotowanie	Equinox	15 g	25 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	25 g	25 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	6 %
Gotowanie	Equinox	15 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	25 g	1 min	13 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	190 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	2 min