

Double IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **91**
- SRM **6.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (58.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	80 %	15
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.7%)	80 %	6
Dodatek	Płatki orkiszowe	0.8 kg (11.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	90 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	90 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	90 min	10 %
Whirlpool	Citra	40 g	10 min	12 %
Whirlpool	Chinook	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermetis Safale