

Double IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **59**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (13.3%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	100 g	10 min	7.2 %
Whirlpool	Eureka!	100 g	5 min	17.5 %
Whirlpool	citra	60 g	5 min	13 %
Na zimno	Cascade	45 g	5 dni	9.3 %
Na zimno	Cascade	100 g	1 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	475 ml	---