

Double IPA 40l

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **7.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.6 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **50.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10.4 kg (65.8%)	85 %	6.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	1.8 kg (11.4%)	77 %	25
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.8 kg (11.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Citra	60 g	40 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	60 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	15 min	11.7 %
Na zimno	ekstrakt chmielowy	5 g	1 dni	100 %

Drożdże

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

WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	80 ml	White Labs
---------------------------------	-----	--------	-------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	95 min