

double ipa

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **105**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (33.3%)	82 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon Blanc	30 g	30 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvignon Blanc	30 g	4 dni	11 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	4 dni	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	safała