

DOUBLE IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **57**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (14.3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	20 g	55 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis