

Double IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **81**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	płatki pszeniczne	0.4 kg (5.7%)	60 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	3 min	11 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflfloc-T	1 g	Gotowanie	15 min