

Double Polish IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **92**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (87.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook PL	50 g	20 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	0 min	6.2 %
Whirlpool	Chinook PL	50 g	0 min	8.6 %
Whirlpool	lunga	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	100 g	3 dni	6.2 %
Na zimno	Chinook PL	50 g	3 dni	8.6 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	caso4	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	lactic acid	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc-t	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	nacl	3 g	Zacieranie	60 min