

Double trouble

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	0.65 kg (30.2%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.65 kg (30.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.65 kg (30.2%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (9.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
verdant IPA	Ale	Gęstwa	50 ml	---