

Duble IPA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **43**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **13 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 (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.1%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.1%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (3%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	50 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	35 g	14 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	14 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	14 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	10 g	lab