

## #150 NE Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.4 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.2 kg (66.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 1 kg (15.9%)   | 73 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (6.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked         | 0.4 kg (6.3%)  | 70 %       | 2   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.2 kg (3.2%)  | 76.1 %     | 0   |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar    | 0.1 kg (1.6%)  | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 40 g   | 55 min | 9.6 %      |
| Whirlpool | Sultana  | 50 g   | 1 min  | 13.7 %     |
| Whirlpool | Citra    | 62.3 g | 1 min  | 12.8 %     |
| Whirlpool | Trident  | 50 g   | 1 min  | 11 %       |
| Whirlpool | Mosaic   | 24.5 g | 1 min  | 13 %       |
| Na zimno  | Sultana  | 50 g   | 7 dni  | 13.7 %     |
| Na zimno  | Trident  | 50 g   | 7 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Azacca   | 50 g   | 7 dni  | 13 %       |

|          |        |      |       |      |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra  | 30 g | 7 dni | 12 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP644       | Ale        | Płynne       | 500 ml       | Danstar             |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc    | 2.5 g        | Gotowanie         | 12 min      |
| Inne       | Witamina C   | 2 g          | Fermentacja cicha | 7 dni       |