

#156 NE Double Sour IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **32**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 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 **17.6 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19.4%)	73 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.35 kg (6.8%)	70 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (6.8%)	76.1 %	0
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.06 kg (1.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	21 g	55 min	9.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	1 min	11 %
Whirlpool	Idaho 7	50 g	1 min	12.7 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	13 %
Whirlpool	Azacca	25 g	1 min	13 %

Drożdże

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

FM Hazy IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
-------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	7 dni