

#61 Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **70**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (90.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.3%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt (zakwaszający)	0.15 kg (1.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	Belma	15 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	0 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	35 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.9 %
Na zimno	Belma	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól epon	1 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina A	4 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min