

## #9 Double IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **84**
- SRM **6.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (37.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.5%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.5%)	75 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale