

AMERYKAŃSKA DUBELTÓWKA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **115**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 8 kg (80%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (20%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 25 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 30 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Ahtanum | 50 g | 30 min | 5 % |
| 80°C 30min | | | | |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 30 min | 12 % |
| 80°C 30min | | | | |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 5 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Mangrove Jack's |
| Starter z 200g suchego ekstraktu | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 7 g | Zacieranie | 0 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |