

Australian Double IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **96**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (67.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (11.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (11.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.3 kg (3.4%) | 78 % | 120 |
| Cukier | Cukier | 0.6 kg (6.7%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 90 g | 60 min | 10.9 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 25 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 25 g | 3 min | 11 % |
| Gotowanie | Motueka | 25 g | 3 min | 7 % |
| Gotowanie | Kohatu | 25 g | 3 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 25 g | 3 min | 4.8 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Motueka | 25 g | 10 min | 7 % |
| Whirlpool | Kohatu | 25 g | 10 min | 7.8 % |

| | | | | |
|-----------|---------------|------|--------|-------|
| Whirlpool | Pacifica (NZ) | 25 g | 10 min | 4.8 % |
| Na zimno | Motueka | 50 g | 3 dni | 7 % |
| Na zimno | Kohatu | 50 g | 3 dni | 7.8 % |
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 50 g | 3 dni | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |