

# 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**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis