

Azacca Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **100**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.2 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (22.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.3 kg (4.5%)	79 %	13
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (7.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	50 g	80 min	12 %
Gotowanie	Azacca	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Azacca	35 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	0 min	14 %
Na zimno	Azacca	100 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs