

## Clasic double IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **215.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **195 L**
- Całkowita objętość zacieru **260 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	46 kg (70.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszoniczny	10 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszoniczne	7 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (3.1%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	350 g	60 min	12 %
Gotowanie	Izabella	100 g	45 min	6 %
Whirlpool	Izabella	275 g	0 min	6 %
Whirlpool	Książęcy	300 g	0 min	7 %
Na zimno	Enigma (AUS)	500 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Książęcy	350 g	5 dni	7 %
Na zimno	Izabella	350 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	180 g	Fermentis