

Colorado Double IPA 18 Blg

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **69**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (91.2%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5.9%)	75 %	20
Ziarno	Honey Malt	0.1 kg (2.9%)	80 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Horizon	9 g	10 min	14 %
Gotowanie	Equinox	12 g	10 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	17 g	0 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	0 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---