

Doube IPA v2

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (30.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.6%)	70 %	2
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (7.6%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand East Coast	Ale	Gęstwa	250 ml	Lallemand