

## Double #16

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **83**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7 kg (100%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	10 min	13 %
Na zimno	Centennial	30 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6 %
Na zimno	Chinook	30 g	6 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Gotowanie	80 min