

## DOUBLE AIPA 19 BLG # 3

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **95**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5.5 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.7%)	78 %	100
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (4%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	32 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale