

## Double AIPA EG

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	85 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (11.1%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	11.6 %
Whirlpool	Mosaic	75 g	0 min	11.6 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	130 g	Fermentis

### Notatki

- Gestwa drożdżowa 130g po bitter #1  
11 kwi 2021, 21:35