

## Double COLD IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **62**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11 %
Na zimno	Nectarón	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis