

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 |