

double cos tam

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **87**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (35.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (35.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt stary	0.85 kg (20.1%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.37 kg (8.8%)	74 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	junga	10 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	2 dni	5.2 %
Na zimno	Oktawia	10 g	2 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentis