

Double India Pale Ale 45

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **85**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (37.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.6 kg (5.7%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (11.4%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.75 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	45 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	1 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	6 dni	12 %
Na zimno	Citra	100 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale 1056	Ale	Płynne	200 ml	---