

Double India Pale Ale Na 3

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **65**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (20.5%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.75 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	45 min	4 %
Gotowanie	Marynka	40 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
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
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis