

## Double IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (63%)	78 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	2 kg (37%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	50 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	28 g	30 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	24 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	30 g	15 min	4.8 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	40 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	13.2 %