

## Double Ipa

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **9.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (29.2%)	80.5 %	9
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.16 kg (2.3%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	14 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	45 min	14 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Na zimno	Eureka!	20 g	7 dni	18 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Eureka!	25 g	7 dni	18 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	7 dni	15.5 %

Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Eureka!	25 g	4 dni	18 %