

## Double IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **52**
- SRM **8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (69%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	40 g	30 min	10 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---