

Double IPA #18

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **65**
- SRM **6.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (70.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (11.8%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (5.9%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Chinook	50 g	6 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	6 dni	15.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1500 ml	---