

Double IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **90**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (12.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (25%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 50 g | 60 min | 10.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 30 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Denali | 25 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 10 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Simcoe | 75 g | 0 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Denali | 75 g | 0 min | 14 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 0 min | 9.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | fermentis |

Notatki

- tba
13 lis 2017, 14:53