

## Double IPA

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **68**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 1.8 kg (32.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 3.3 kg (58.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.5 kg (8.9%)  | 82 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook       | 40 g  | 60 min | 11.3 %     |
| Na zimno  | Galaxy        | 50 g  | 2 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 40 g  | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Mosaic        | 50 g  | 2 dni  | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic        | 20 g  | 10 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05  | Ale | Suche | 22 g  | fermentis    |