

## 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