

Double IPA #2

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **98**
- SRM **7.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 6 kg (66.7%) | 85 % | 6.5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (11.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carahell | 1 kg (11.1%) | 77 % | 25 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (11.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 30 g | 40 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Summit | 30 g | 20 min | 14.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 15 min | 13.9 % |
| Na zimno | ekstrakt chmielowy | 2.5 g | 1 dni | 100 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |
|--------------------------|-----|--------|--------|-------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | 95 min |