Double IPA

- Gęstość **19 BLG**
- ABV **---**
- IBU **120**
- SRM **13**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.8 kg *(82.9%)*	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(14.3%)*	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg *(2.9%)*	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	25 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.