

DOUBLE IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **94**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.1 kg (77.2%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (6.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.9 kg (11.4%)	78 %	18
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (1.3%)	70 %	160
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirfloc	3 g	Gotowanie	10 min