

Double IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **95**
- SRM **8.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	5 kg (76.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Strzegom	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy czerwony Strzegom	0.5 kg (7.7%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	50 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Zeus	10 g	10 min	15.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zeus	10 g	0 min	15.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Zeus	20 g	4 dni	15.9 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US WEST COAST M44	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bergamotka	20 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Pędy Sosny	50 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Bergamotkę i pędy sosny wrzucono do wrzątku i trzymano bez ognia 15min. Po wystudzeniu wiano do fermentora na cichą.
11 gru 2017, 09:47