

Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **72**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (77.8%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (4.4%)	70 %	160
Cukier	cukier	0.3 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %

Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %
----------	---------	------	-------	--------