

Double IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (24.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (54.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.4%)	75 %	30
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (5.4%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	7 g	60 min	19 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Płynne	200 ml	---