

Double IPA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **102**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.8 kg (82.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

Drożdże

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

Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------