

Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **79**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (64.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

Notatki

- Strzegom Pale Ale 4,5
monachijski 2 2kg
pszeniczny 0,5kg

columbus 35g
amarillo 45g
cascade 45g
17 wrz 2018, 12:05