

Double IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **105**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (85.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (3.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (3.7%)	75 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (3.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	45 g	50 min	15.1 %
Gotowanie	Warrior	30 g	40 min	15.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.8 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	0 min	10.7 %