

Double IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **126**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 0.2 kg (3.1%) | 79 % | 9 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (78.1%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 30 min | 10.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 10 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 10 min | 10.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 13.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 0 min | 11.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 0 min | 10.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 13.7 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 6 dni | 11.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 6 dni | 10.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 6 dni | 13.7 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|