

double IPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **15.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (6.6%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (78.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (13.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 50 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Summit | 25 g | 30 min | 17 % |
| Gotowanie | Summit | 25 g | 10 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 7 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |