

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