

Double IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **80**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (69.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16
Cukier	cukier	0.5 kg (6.9%)	100 %	0
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.8%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	30 g	60 min	18 %
Gotowanie	Azacca	20 g	30 min	14 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Azacca	30 g	1 min	14 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---