

#? Double IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **111**
- SRM **11.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.21 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Ale	3.1 kg (71%)	81 %	6.5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Crystal 160	0.265 kg (6.1%)	70 %	160
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.25 kg (5.7%)	100 %	0
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.05 kg (1.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga2018	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	6 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HotHead Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1.5 g	Gotowanie	15 min