

#? 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 |