

## Double IPA

- Gęstość **19.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **7.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (2.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.5 kg (87.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	70 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Equinox	25 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	3 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	3 min	10 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Liberty Bell	Ale	Suche	5 g	-