

Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **78**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.51 kg (73.6%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.6 kg (5.9%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carared	1.04 kg (10.2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (4.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Contennial	50 g	2 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	50 g	2 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	2 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	2 min	13.3 %
Whirlpool	Contennial	50 g	30 min	9.4 %

Whirlpool	Palisade	50 g	30 min	7.6 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	7.3 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	17.27 g	Fermentis