

Double IPA 40l

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **94**
- SRM **7.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.6 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10.4 kg (65.8%)	85 %	6.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	1.8 kg (11.4%)	77 %	25
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.8 kg (11.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	40 min	17.2 %
Gotowanie	Summit	50 g	20 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	15 min	13.9 %
Na zimno	ekstrakt chmielowy	5 g	1 dni	100 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	220 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	7 g	Zacieranie	95 min