

## Double IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **59**
- SRM **12.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Strzegom	5 kg (73%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (2.2%)	75 %	400
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (10.2%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	18 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	lemondrop	20 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min