

Double IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.875 kg (75%)	77 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.05 kg (10%)	77 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.05 kg (10%)	77 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.525 kg (5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Wai-iti	30 g	2 min	2.7 %
Na zimno	1. Citra	100 g	5 dni	21 %
Na zimno	Simcoe	70 g	5 dni	23 %
Na zimno	Green Bullet	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Wai-iti	20 g	5 dni	4.1 %