

## Double IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ            | Nazwa     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|-----------|-----------------|------------|-----|
| Suchy ekstrakt | Pilzneńs  | 5.2 kg (70.1%)  | --- %      | 4   |
| Suchy ekstrakt | Pszeniczn | 0.75 kg (10.1%) | --- %      | 4   |
| Suchy ekstrakt | Monachijs | 0.75 kg (10.1%) | --- %      | 16  |
| Suchy ekstrakt | cara gol  | 0.22 kg (3%)    | --- %      | 120 |
| Cukier         | cukier    | 0.5 kg (6.7%)   | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus    | 30 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | zeus    | 20 g  | 30 min | 15 %       |
| Gotowanie | simocae | 20 g  | 20 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | cascade | 20 g  | 15 min | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |