

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