

## Double IPA

---

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **89**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 5 kg (41.7%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (41.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1 kg (8.3%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (8.3%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g  | 60 min | 14.6 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Citra   | 60 g  | 30 min | 13.6 %     |
| Na zimno  | Citra   | 160 g | 2 dni  | 13.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|-------|-----|-------|---------|--------------|
| us05  | Ale | Suche | 36.67 g | fermentis    |