

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