

Double ipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **56**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.8 kg (81.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.8 kg (11.3%)	85 %	5
Dodatek	Oats, Flaked	0.5 kg (7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis