

double ipa

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **105**
- SRM **4.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (40%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (33.3%) | 82 % | 4 |
| Dodatek | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (13.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 45 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 30 g | 30 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 4 dni | 11 % |
| Whirlpool | Rakau (NZ) | 30 g | 30 min | 9.5 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 30 g | 4 dni | 9.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 30 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | safała |