

Double IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (7%)	74 %	79
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.1%)	85 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	20 g	10 min	11 %
Na zimno	Kohatu	30 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	20 g	---