

## Double IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **88**
- SRM **7.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 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 **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (82.8%)	80 %	6
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy super jasny	0.75 kg (10.3%)	100 %	5
Ziarno	Viking Red Ale malt	0.5 kg (6.9%)	80 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade NZ	15 g	20 min	7 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	20 min	18 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade NZ	10 g	7 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	7 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	7 min	13.5 %
Na zimno	Cascade NZ	26 g	2 dni	7 %
Na zimno	Eureka!	26 g	2 dni	18 %

Na zimno	Citra	26 g	2 dni	13.5 %
----------	-------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min