

## Double IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **76**
- SRM **13.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (55%)	73 %	26
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Barley	1.2 kg (38.8%)	73 %	15
Ziarno	Słód karmelowy 150EBC	0.19 kg (6.1%)	10 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.4 g	---