

Double IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **77**
- SRM **7.2**
- 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 **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (2.6%)	75 %	120
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.47 kg (6.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	19.61 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	19.61 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	19.61 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------