

Double IPA 65

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (64.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.3 kg (30.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.55 kg (5.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	cascade	35 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	15 min	13.2 %
Na zimno	cascade	100 g	4 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %