

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 % |