

# DOUBLE IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **86**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	8 kg (88.9%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (5.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (5.6%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	100 g	4 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	100 g	4 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	4 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	175 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- PH zbite kwasem mlekowym do 5.4  
28 mar 2022, 14:32