

## Double Ipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **27**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	3.5 kg (57.4%)	82 %	6
Ziarno	Pilzneński - Viking Malt	2 kg (32.8%)	82 %	3.5
Ziarno	Dextrin Malt - Crisp	0.1 kg (1.6%)	80 %	3
Ziarno	Płatki Owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Saaz	20 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	20 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Mosiac	50 g	3 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis