

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 |