

## Double IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **71**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (23%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (34.5%)	80 %	16
Cukier	cukier	0.7 kg (8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	0 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---