

Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **103**
- SRM **14.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.9 kg (83.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.8%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.25 kg (5.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	50 min	15.3 %
Gotowanie	Equinox	35 g	12 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	20 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Equinox	35 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Limonka	10 g	Fermentacja cicha	5 dni