

Double ipa

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **51**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (77.9%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.6%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (6.5%)	80 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (6.5%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Idaho 7	40 g	60 min	12.7 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Idaho 7	10 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	20 dni	10 %