Double IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **95**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg *(76.9%)*	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(15.4%)*	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg *(7.7%)*	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.