

Double IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (37%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	0 min	17.2 %

Drożdże

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