

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 | --- |