

## 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 | ---          |