

## Double IPA Pomarańczowa

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **62**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane - błyskawiczne	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.35 kg (5.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	24 g	15 min	13.1 %
Na zimno	owoce	1800 g	5 dni	1 %
Na zimno	Citra	38 g	5 dni	12 %
Na zimno	amarillo	20 g	---	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- 19l wody do zacierania  
Wsypujemy wszystkie słody.  
Klejkujemy płatki owsiane w temp. 53-59 stopni.  
Błyskawiczne wsypujemy na początku z resztą

Przerwa białkowa 10 min w 50 stopni?  
Gotowanie 60 min w 64-65 stopni - próba jodowa.  
78 stopni - 5 min.  
Wysładzanie  
Dodajemy ...l wody do wysładzania

Gotujemy 60 min  
Dodajemy chmiele na goryczkę na 60 min:  
- citra 12g  
- amarillo 30g

Na aromat ost. 20 min  
- simcoe 24g

Laktoza 200-350g. na ostatnie 15 min.  
*8 lis 2018, 10:20*