

## Double IPA v2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **60**
- SRM **10.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Brewa ekstrakt jasny	3.6 kg (64.6%)	73 %	15
Płynny ekstrakt	Brewa ekstrakt pszeniczny	1.2 kg (21.5%)	73 %	20
Ziarno	Słód karmelowy	0.27 kg (4.8%)	5 %	150
Cukier	cukier	0.5 kg (9%)	85 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	18 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	22 g	15 min	12 %
Na zimno	Equinox	25 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11.5 g	---