

## Double IPA vol1.0

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **113**
- SRM **6.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale malt               | 7.25 kg (94%)  | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Carmel Pils                 | 0.35 kg (4.5%) | 75 %       | 8   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.11 kg (1.4%) | 72 %       | 236 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | magnum     | 56.6 g | 60 min | 14.1 %     |
| Gotowanie | Centennial | 28.3 g | 30 min | 5.7 %      |
| Gotowanie | Cascade    | 28.3 g | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Amarillo   | 56.6 g | 0 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade    | 28.3 g | 4 dni  | 6 %        |
| Gotowanie | Mosaic     | 28.3 g | 30 min | 11.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic     | 28.3 g | 4 dni  | 11.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 12 g  | ---          |