

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	---