

## Double IPA WKPD II

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	40 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	20 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	13 %
Whirlpool	sabro	30 g	15 min	14.8 %
Na zimno	sabro	100 g	10 dni	14.8 %
Na zimno	citra	100 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	NaCl	7 g	Gotowanie	70 min