

Double IPA

- Gęstość **19.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **11.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	5 kg	80 %	6
Ziarno	Monachijski Strzegom	1 kg	80 %	16
Ziarno	Karmelowy czerwony Strzegom	0.5 kg	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	50 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Zeus	10 g	20 min	15.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zeus	10 g	0 min	15.9 %
Na zimno	Zeus	20 g	6 dni	15.9 %
Na zimno	Simcoe	70 g	6 dni	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US WEST COAST M44	Ale	Suche	11 g	---