

## Double IPA2

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.5 kg (68.8%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (12.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.5%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (3.1%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (3.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	idaho 7	100 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	100 g	2 min	15 %
Whirlpool	Cascade	100 g	0 min	7.3 %

### Drożdże

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

WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs
--	-----	--------	--------	------------