

# Double Juicy Donald

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **62**
- SRM **5.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (10.9%)	78 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10.9%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.4%)	79 %	45
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.7 kg (7.6%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Palisade	50 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Palisade	50 g	1 min	7.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Azacca	50 g	1 min	14 %
Na zimno	Palisade	75 g	2 dni	7.5 %
Na zimno	Mosaic	75 g	2 dni	10 %
Na zimno	Azacca	75 g	2 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile