

Double Polish IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **92**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7 kg (87.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (12.5%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 80 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook PL | 50 g | 20 min | 8.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 50 g | 0 min | 6.2 % |
| Whirlpool | Chinook PL | 50 g | 0 min | 8.6 % |
| Whirlpool | lunga | 50 g | 0 min | 11 % |
| Whirlpool | Sybilla | 50 g | 0 min | 3.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 100 g | 3 dni | 6.2 % |
| Na zimno | Chinook PL | 50 g | 3 dni | 8.6 % |
| Na zimno | Cascade PL | 50 g | 3 dni | 5.2 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | caso4 | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | lactic acid | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | whirlfloc-t | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | nacl | 3 g | Zacieranie | 60 min |