

Double Polish IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **95**
- SRM **6.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.9%)	75 %	30
Cukier	Cukier	0.45 kg (5.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ChinookPL	100 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	CascadePL	50 g	15 min	5.2 %
Na zimno	CascadePL	50 g	0 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile