

## Double Sucker AIPA

- Gęstość **19 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **15.1**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5.5 kg (73.3%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	51
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4%)	72 %	236

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %