

Double Trouble

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **80**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (64.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26%)	80 %	5
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (6.5%)	100 %	0
Ziarno	viking dekstrynowy	0.2 kg (2.6%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	50 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM700 Special	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile