

Double trouble

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 0.65 kg (30.2%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 0.65 kg (30.2%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.65 kg (30.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (9.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| verdant IPA | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |