

Double Wheat IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **69**
- SRM **6.2**
- 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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 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	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	1 ml	---