

Dubel IPA V.1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **79**
- SRM **7.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 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	Strzegom Pale Ale	6 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.7%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	70 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	7 dni	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's