

Duble IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **60**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Mep@Ale	6.5 kg (85%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt Zero	1 kg (13.1%)	80 %	6
Ziarno	Optima Karmel 150	0.15 kg (2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	12.9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis