

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 |