

Duble Polish IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **66**
- SRM **8.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Zula	30 g	45 min	7 %
Gotowanie	Zula	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Zula	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	7 dni	5.5 %