

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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 % |