

# EXTERMINATOR Double AIPA 19BLG

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **95**
- SRM **8**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (4%)	75 %	39
Ziarno	Pale Ale Flagon	5.5 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	32 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Druga warka  
*24 lut 2020, 14:55*