

# EXTERMINATOR - Double AIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **95**
- SRM **13**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (73.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski          | 1.5 kg (20%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Aroma CastleMalting  | 0.2 kg (2.7%)  | 78 %       | 100 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300  | 0.3 kg (4%)    | 70 %       | 299 |

## 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 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra    | 10 g  | 5 min  | 12 %       |

|          |          |      |       |       |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Citra    | 20 g | 7 dni | 12 %  |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 7 dni | 9.5 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>    | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| fermentis US-05 | Ale        | Gęstwa       | 100 ml       | ---                 |