

Hazy double ipa

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (54.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (10.9%) | 82 % | 5 |
| Dodatek | Płatki ryżowe | 0.4 kg (4.3%) | --- % | --- |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (8.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 2 kg (21.7%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Calypso | 21 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 36 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Dragon | 100 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Ekuanot | 60 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |