

Hazy Double IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **61**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 5 kg (71.4%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Wiener Malz Best | 0.1 kg (1.4%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Weizenmalz Best | 0.15 kg (2.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Carapils Best | 0.25 kg (3.6%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Cara aroma (red) | 0.3 kg (4.3%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Carahell Best | 0.9 kg (12.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Dinkelmalz | 0.3 kg (4.3%) | --- % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Perle | 5 g | 60 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 20 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 20 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 20 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 30 min | 7.4 % |

| | | | | |
|-----------|--------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Citra | 20 g | 30 min | 13.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 30 min | 11.6 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - 1728 Scottish Ale | Ale | Gęstwa | 300 ml | Wyeast Labs |