

Hazy double ipa

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 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
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 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