Jimi Hop DOUBLE IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **162**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **77.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg *(71.4%)*	80 %	7
Ziarno	Chit Malt	1 kg *(14.3%)*	50 %	2
Ziarno	Colorado Honig	1 kg *(14.3%)*	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	100 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.