

Pacyfic Double Black IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **45.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (9.8%)	70 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.8%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II Special	1 kg (9.8%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	45 min	17.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	10 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	70 g	4 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	70 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's