

Podwójna ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (54.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (37.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	22 g	30 min	13 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	2 dni	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	2 min	5.2 %
Na zimno	Tradition	20 g	2 dni	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	---	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	80 ml	Lallemand