

## Podwójna radość

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (4.8%)	81 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (11.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	25 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	30 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	175 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---
------	------------	-----	--------------	-----

## Notatki

- woda destylowana 1:1 woda kranowa + obliczyć ile gipsu dodać  
7 sty 2023, 21:56