

## Podwójny Standard

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **75**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (28.6%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus	5 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	6 %
Gotowanie	Columbus	5 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Na zimno	Columbus	30 g	14 dni	13.6 %
Na zimno	Chinook	30 g	14 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	30 g	14 dni	6 %
Na zimno	Columbus	30 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Columbus	20 g	3 dni	13.6 %

Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11 g	---