

Polish DOUBLE INDIA PALE ALE

- Gęstość **19 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **15.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (6.3%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (12.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	70 min	14.2 %
Gotowanie	lunga	35 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	0 min	5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	7 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki jęczmienne błyskawiczne	500 g	Zacieranie	90 min