

## Polish Double IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **36**
- SRM **9.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Caraamber	1 kg (13.3%)	75 %	59
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (13.3%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	50 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida kveik	Ale	Płynne	100 ml	Własne