

POLSKA DOUBLE IPA 18 BLG # 78

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **71**
- SRM **4.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (85.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.4 kg (6.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.22 kg (3.8%) | 78 % | 4 |
| Cukier | Cukier biały | 0.2 kg (3.4%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pałacowy PH | 50 g | 60 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Zibi PH | 25 g | 15 min | 10.3 % |
| Gotowanie | EXP 2/20 PH | 25 g | 15 min | 8.1 % |
| Whirlpool | Książęcy | 30 g | 10 min | 7 % |
| Na zimno | Książęcy | 50 g | 5 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Sól Epsom | 3 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 5 g | Zacieranie | 80 min |