

# Triple double shot

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilszeński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	100 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Centennial	100 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis