

Wysłodziny po Doube IPA v2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.7 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.5 kg (29.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.7 kg (41.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (5.9%)	70 %	2
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (5.9%)	79 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (11.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand East Coast	Ale	Gęstwa	62.5 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórki cytryny i pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
-----------	-----------------------------	------	-----------	-------