

## Cold IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 5 kg (62.5%)   | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Pilzneński             | 1.5 kg (18.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Rye, Flaked            | 1.5 kg (18.8%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 20 g  | 60 min | 15.6 %     |
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g  | 15 min | 15.6 %     |
| Gotowanie | Strata     | 25 g  | 10 min | 15.1 %     |
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g  | 5 min  | 15.6 %     |
| Gotowanie | Citra      | 20 g  | 5 min  | 12.9 %     |
| Whirlpool | Vic Secret | 10 g  | 0 min  | 15.6 %     |
| Whirlpool | Citra      | 30 g  | 0 min  | 12.9 %     |
| Whirlpool | Strata     | 25 g  | 0 min  | 15.1 %     |
| Na zimno  | Mosaic     | 50 g  | 3 dni  | 12.3 %     |
| Na zimno  | Vic Secret | 50 g  | 3 dni  | 15.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa                                 | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|---------------------------------------|-------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M54 Californian Lager | Lager | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie      | Whirlfloc       | 2 g   | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g   | Zacieranie | ---    |