

COLD IPA 2023

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1759.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1290 L**
- Całkowita objętość zacieru **1720 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1290 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **899.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1759.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	350 kg (81.4%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	80 kg (18.6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	350 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	El Dorado	150 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	500 g	40 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	2000 g	40 min	12.2 %
Na zimno	Ekuanot	5000 g	5 dni	14 %
Na zimno	Citra	5000 g	5 dni	12 %
Na zimno	Sabro	3000 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	1500 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREW**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	50 g	Gotowanie	15 min