

Cold IPA 2024

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.6 kg (93.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	6 g	60 min	65 %
Gotowanie	Simcoe CP	15 g	30 min	14.4 %
Na zimno	Citra TB	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic TB	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe TB	50 g	3 dni	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Notatki

- Woda RO:kran 1:1

Zacieranie 23L -> 2 ml kwas mlekowy, 2gr gips
Wysładzanie 9,5L -> 2ml kwas mlekowy

30 kwi 2024, 17:01