

Cold IPA 2025

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (84.6%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (15.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Magnat	15 g	45 min	11.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	HBC586	100 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Nectaron cryo	50 g	3 dni	26.2 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Woda RO:kran 1:1 33L

kwas mlekowy 3ml, gips 2gr
16 maj 2025, 15:41