

Cold IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (81.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (5.4%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Gęstwa	150 ml	White Labs

Notatki

- Woda Primavera
8 mar 2022, 20:04