

Cold IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (77.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (9.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	65 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile