

Cold IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (84.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7.5%)	70 %	2
Ziarno	Chit Malt	0.1 kg (1.9%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Na zimno	talus	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	White Labs
---------------------------------------	-------	--------	--------	------------

Notatki

- Woda do zacierania saguaro z Lidla, 5 g gipsu i 3 ml kwasu mlekowego.
Wystadzenie 12.2 l kranówka + 0,9 ml kw mlekowego
1/2 tabl whirfloc na 10 min gotowania
17 mar 2025, 18:37