

cold ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.1 kg (73.1%)	81 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	2 kg (24%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.24 kg (2.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	56.25 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Simcoe	43.75 g	5 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	75 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	125 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Amarillo	125 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Citra	125 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	28.75 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min