

Cold IPA (IDAHO 7!)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (77.8%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (14.8%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	200 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 California Lager	Lager	Suche	22 g	MJ

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Sól kamienna	7 g	Zacieranie	70 min
-----------------	--------------	-----	------------	--------