

Cold IPA No1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Extra Pale Premium Pilsner Malt	5 kg (80.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.1%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra Cryo	15 g	60 min	27.1 %
Whirlpool	Citra Cryo	55 g	5 min	27.1 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	11.9 %
Na zimno	Strata	100 g	2 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlflock	4 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Epsom	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	0.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek magnezu	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Żelatyna	10 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Ca-104.1/Mg-27.1/Na-17/Cl-45.7/SO4-161.9/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

9°C - 1 dzień

9°C □ 15°C - 5 dni

Chmilenie w 15°C (2 dni)

Cold Crash do 015°C (2 dni)

Chmilenie na zimno:

10°C - 3 dni

°C najniższa jak się da- leżakowanie- ok. 10 dni

1 kwi 2025, 15:23