

Cold IPA - przykładowa receptura

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (77.4%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.1%)	70 %	2
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.4 kg (6.5%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	25 g	1 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	35 g	10 min	14 %
Whirlpool	Azacca	25 g	10 min	14 %
Na zimno	Amarillo	20 g	15 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	35 g	15 dni	14 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------