

Po ugryzieniu przez niedźwiedzia twoje życie nie jest już tak słodkie - Cold IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (73.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.1%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.15 kg (2.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	20 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	15 g	5 min	7 %
Whirlpool	Książęcy	15 g	2 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Eclipse	12 g	5 min	17 %
Whirlpool	Eclipse	12 g	2 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	12 g	5 min	10 %
Whirlpool	Nectaron	12 g	2 min	10 %

Na zimno	Książęcy	30 g	2 dni	7 %
Na zimno	Eclipse	25 g	2 dni	17 %
Na zimno	Nectaron	25 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis