

18'ColdStrike

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **82**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65.5C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (54.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	80 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.5%)	73 %	80
Cukier	Cukier biały	0.2 kg (3.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarrillo	30 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min