

## #203 Double Cold IPA Pinta

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **58**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.3 kg (91.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (3.4%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27 g	5 min	16.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Talus	50 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Sabro Cryo	50 g	5 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Gęstwa	250 ml	White Labs