

#37 Cold IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.75 kg (17.6%)	60 %	3
Ziarno	kaszka kukurydziana	0.4 kg (9.4%)	60 %	3
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (2.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nectaron	10 g	5 min	9.9 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	18.1 %
Gotowanie	Riwaka	10 g	5 min	3.3 %
Whirlpool	Nectaron	10 g	5 min	9.9 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	5 min	18.1 %
Whirlpool	Riwaka	10 g	5 min	3.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	2 dni	18.1 %
Na zimno	Riwaka	10 g	2 dni	3.3 %

Na zimno	Nectaron	10 g	2 dni	9.9 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epton	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=2WWBRB0>
10 lut 2024, 20:00