

#74 cold IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	12 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	33 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Ekuanot	13 g	25 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	25 min	11 %
Gotowanie	Citra	67 g	0 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Płynne	1500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 17.02.2022 warzenie
Blg 15
19 lut 2023, 14:16
- Przy takiej ilości chmieli oraz tabletek wirflock, hopspider się zapycha.
23 lut 2023, 10:30