

## APA / Cold IPA

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **31.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	14 kg (70%)	82 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	4 kg (20%)	60 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (5%)	81 %	6
Ziarno	Chit Malt	1 kg (5%)	50 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	13 %
Whirlpool	Idaho 7 80C	100 g	60 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho 7 70C	100 g	40 min	12 %