

## BPG - Imperial Cold IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **68**
- SRM **6.7**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **85 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **85C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	6 kg (70.6%)	80.5 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (17.6%)	70 %	3
Kleikowanie w 85+ stopniach przez 30 minut				
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (1.2%)	70 %	160
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.9 kg (10.6%)	78.3 %	3
Rozpuszczenie w gotującej brzezce na 5 minut przed końcem gotowania				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	55 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	5 min	5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Willamette	50 g	4 dni	5 %

Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %
----------	---------	------	-------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Zalać ciepłą wodą na 30 minut przed dodaniem

## Notatki

- 17 dni burzliwa w 10 stopniach  
4 dni przerwa diacetylowa w 14 stopniach  
3-4 tygodnie leżakowania w 0 stopniach  
*16 lut 2024, 10:14*