

# Cold Imperial IPA PintaXLidl

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **46**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (89%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4.1%)	75 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.8%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	70 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Słód zakwaszający	150 g	Zacieranie	60 min