

# COLD IPA 1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1.5 kg (21.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	75 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook (USA)	10 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Motueka (NZ)	30 g	5 min	6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	30 g	5 min	11.3 %
Gotowanie	Nectarón (NZ)	30 g	5 min	9.9 %
Whirlpool	Motueka (NZ)	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín (NZ)	30 g	30 min	11.3 %
Whirlpool	Nectarón (NZ)	30 g	30 min	9.9 %
Na zimno	Motueka (NZ)	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Nelson Sauvín (NZ)	30 g	4 dni	11.3 %
Na zimno	Nectarón (NZ)	30 g	4 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	400 ml	---
FERMENTACJA W 15°C-OD POCZĄTKU DOBICIE DO 10 SAMO DO 15 PSI.				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka Servomyces Lallemand	0.3 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM  
Ca-75  
Mg-5  
Na-10  
Cl-75  
S04-150  
HCO3-0  
29 gru 2023, 20:19