

Cold IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (62.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (18.8%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1.5 kg (18.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	60 min	15.6 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	15 min	15.6 %
Gotowanie	Strata	25 g	10 min	15.1 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	5 min	15.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	0 min	15.6 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Strata	25 g	0 min	15.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---