

# Cold IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.4 kg (87.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis