

## Cold IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (76.9%)	81 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.15 kg (4.6%)	100 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (18.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	11.1 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Whirlpool	Motueka	30 g	1 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	15 min
Do wody do wysładzania				
Klarowanie	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Cukier dodany 15 min przed końcem gotowania.  
*30 gru 2022, 18:38*