

## cold ipa #2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (82.2%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (17.8%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	10.1 %
Gotowanie	Talus	10 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	10.1 %
Gotowanie	Talus	10 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	10.1 %
Whirlpool	Talus	15 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

## Notatki

- Whirlpool 85stopni 30minut  
*12 kwi 2023, 10:22*