

Cold IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (77.4%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (17.9%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	100 g	3 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	3 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	95 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól kamienna	7 g	Zacieranie	70 min