

Cold IPA #23

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **57**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (76.2%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (14.3%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	100 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Azacca	100 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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

w 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	safale
---------	-------	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	1 min
Klarowanie	whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min