

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 |