

## cold ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (89.2%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (10.8%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	9.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Riwaka	50 g	2 dni	8 %
Na zimno	motuere	20 g	2 dni	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis