

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 |