

# COLD IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (87.5%)	81 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (12.5%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	5 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Sabro	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Sabro	50 g	1 min	15 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	2 dni	14 %
Na zimno	Sabro	25 g	2 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Cryo Ekuanot	25 g	2 dni	20.8 %
Na zimno	Cryo Sabro	25 g	2 dni	20.5 %
Na zimno	Cryo Simcoe	25 g	2 dni	24.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	44 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min