

Cold IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **100**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.3 kg (19.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	70 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	11 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Epsom	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirfloock	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Kwas mlekowy do korekty pH zacieru (5.3) i korekty pH brzeczki nastawnej (5.1). Na koniec gotowania cała tabletką whirfloocku
 Profil wody (chmielowy): Ca-91.1/Mg-11.2/Na-13.6/Cl-51/SO4-195.2/HCO3-41
 Fermentacja W 34/70: Start w 9°C, 3 dni po rozpoczęciu fermentacji podnoszenie temperatury o 1°C dziennie, aż do 15°C. Przerwa diacetylowa około 7 dni w 15°C
 Fermentacja Opshaug: Zadanie drożdży w około 20°C, Fermentacja w temp pokojowej.
 4 cze 2023, 12:55