

Cold IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.8 kg (77.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (12.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.6 kg (9.7%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 25 g | 65 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 100 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |