

## COLD IPA

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (73%)	81 %	4
Ziarno	Płatki RYŻOWE	1.5 kg (21.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (5.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	42 g	60 min	11 %
Gotowanie	EXP 02/20	50 g	15 min	9.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %
Na zimno	RIWAKA	100 g	3 dni	3.3 %