

Cold IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **56**
- SRM **5.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.3%) | 79 % | 16 |
| Dodatek | Płatki ryżowe | 1 kg (14.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 60 g | 60 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 10 min | 7.8 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |