

## cold ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (8.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Barley, Raw	0.4 kg (11.6%)	60.9 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	13 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Superdelic	15 g	5 min	9.9 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Superdelic	30 g	3 dni	9.9 %
Whirlpool	amora preta	20 g	15 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Czech Pilsner	Lager	Suche	10 g	Gozdawa