

COLD IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.5 kg (82.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1.2 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Moutere	50 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Wai-iti	50 g	10 min	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Moutere	50 g	5 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- Woda jak na West Coast Ipę.
Zacieranie: wyśładzanie:
7g CaSO₄x2H₂O 3g
2g CaCl₂x2H₂O 1g
0.5g NaCl 0.2g
18 lis 2022, 10:25