

# Cold IPA Fabryka Kraftow

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **89**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (10.3%)	70 %	2
Ziarno	Castlemating - Caramel Pils	0.5 kg (6.4%)	78 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	14.4 %
Whirlpool	Citra TB	80 g	30 min	12.1 %
Whirlpool	Mosaic TB	80 g	30 min	12.2 %
Na zimno	Citra CP	70 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Mosaic CP	50 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Simcoe TB	65 g	3 dni	14.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Notatki

- Woda RO 2:1 Kran  
Zacieranie: 27L 18+9L -> kwas mlekowy 2.5 ml gips 2.5gr  
Wysładzanie 14L 9+5L -> kwas mlekowy 3 ml  
6 lut 2024, 18:20