

Cold IPA - Mosaic/Citra/Amarillo

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (73.3%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (20%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	60 %	3
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (1.3%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	80 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda kranowa 1:1 destylowana + przeliczyć ile gipsu
7 sty 2023, 21:44