

# Cold IPA PintaXLidl

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.5 kg (90.2%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.6%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	12.9 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic MX	75 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Simcoe	40 g	2 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand diamond lager	Lager	Gęstwa	350 ml	---

## Notatki

- Woda RO:kran 1:1

Zacieranie 20L - 2 ml kwas mlekowy, 2gr gips  
Wysładzanie 8L - 2.5ml kwas mlekowy  
*20 sty 2023, 18:40*