

# Cold IPA SUPERDELIC

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## 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 brzezki **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**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## 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	Rice, Flaked	0.4 kg (11.6%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 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 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa - Czech Pilsner	Lager	Suche	10 g	Gozdawa
-------------------------	-------	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	GIPS PIWOWARSKI	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CHLOREK WAPNIA	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	KWAS MLEKOWY	2.5 g	Zacieranie	60 min