

# Cold IPA Talus Strata Nelson

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.9 kg (86%)	80 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (14%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	10.7 %
Na zimno	talus MX	100 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Strata MX	100 g	3 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	150 ml	White Labs

## Notatki

- Woda RO kran 2:1  
zacieranie 21,2L 2ml kwas mlekowy, 2gr gips piwowarski  
wystadzanie 7.9L 2,5 ml kwas mlekowy  
2 cze 2023, 15:23