

Cold IPA v.2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 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 **17.7 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**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	5 kg (84.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.9 kg (15.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	4 g	60 min	65 %
Whirlpool	Simcoe HB	50 g	15 min	11.2 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Mosaic HB	75 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Simcoe HB	50 g	4 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - novalager	Lager	Suche	12 g	lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 19.2 L 2ml kwas mlekowy, 2gr gips
wysładzanie 9,5 ml - 2,5 ml kwas mlekowy
15 mar 2023, 16:32