

Cold IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.84 kg (76%)	77 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.72 kg (8%)	77 %	4
Ziarno	Żytni	1.08 kg (12%)	77 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.36 kg (4%)	77 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Agnus	20 g	5 min	13.8 %
Gotowanie	Mix	60 g	1 min	11 %
Gotowanie	Bez nazwy	60 g	1 min	8 %