

# COS ALE

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (47.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (41.7%)	83 %	5
Dodatek	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (10.4%)	79 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- 68C sład i jęczmien wrzucony na 50min  
72 na 15 min

Podniesona temp do 78C i filtracja woda o temp 78C  
2 kwi 2022, 15:30