

# COSMIC IPA 2022 GH

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1600 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1680 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1876.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1350 L**
- Całkowita objętość zacieru **1800 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1350 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **976.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1876.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	425 kg (94.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (5.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3500 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Cascade	2500 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Cascade	2500 g	5 min	6.6 %
Na zimno	Simcoe	5000 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	5000 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	5000 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	1000 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irl	300 g	Gotowanie	15 min