

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**
- Wyszadzaj 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 |