

# Cryo Hops IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (75%)	80.5 %	2
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.5 kg (12.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Idaho 7 Cryo	25 g	15 min	20.1 %
Na zimno	Citra Cryo	25 g	3 dni	22.6 %
Na zimno	Ekuanot Cryo	25 g	3 dni	20.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Notatki

- Woda RO modyfikowana:  
Zacieranie 14.5 L:  
- chlorek wapnia 2.8 gr  
- gips 1.4 gr

Wystudzenie 6L  
- chlorek wapnia 3.9 gr  
- gips 2 gr

Do gotowania dorzucić ( po przeliczeniu do objętości )  
Epsom - 1.7g/10L  
NaCl - 0.6g/10L  
29 mar 2022, 20:19