

## Double Cold IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **57**
- SRM **4.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (84%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.15 kg (2.3%)	50 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	14.4 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	talus	100 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Citra cryo	25 g	3 dni	21.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	14.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------