

## Double cold ipa

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.7%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	60 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	20 g	10 min	9 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	2 dni	11 %