

# Fantastyczna COLD IPA - test receptury drożdżę GMO

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyśladzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (14.3%)	80 %	7
Ziarno	Bestmalz - zakwaszający	0.25 kg (3.6%)	80 %	6
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (3.6%)	50 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	50 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	15 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	25 g	8 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-403 LUNAR CRUSH	Lager	Płynne	500 ml	Omega