

## imperial cold ipa

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **75**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (25%)	70 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (12.5%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	amarillo cryo	25 g	1 min	17.5 %
Whirlpool	cryo pop	25 g	30 min	20 %
Na zimno	simcoe cryo	25 g	1 dni	24.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlflock	4 g	Zacieranie	4 min

### Notatki

- simcoe cryo po fermentacji  
zacieranie na maksa wytrawne  
fermentacja w gornych granicach optimum  
walka o klarownosc i jasny kolor  
29 lis 2023, 19:13