

Imperial Cold IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.6 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.3%)	70 %	2
Ziarno	Castlemating - Caramel Pils	0.3 kg (4.8%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	5 g	60 min	65 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand novalager	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Woda kran / ro 1:2

Zacieranie 24L 15+9 -> kwas mlekowy 3 ml
Wysładzanie 6 L -> kwas mlekowy 1.5 ml
26 sty 2024, 18:07