

Imperial Cold IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (81.2%)	80 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.7 kg (13.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.05 kg (1%)	80 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis