

# Imperial Cold IPA PintaXLidl

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Extra Pale Ale	4.7 kg (58%)	82 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (30.9%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.2%)	70 %	2
Ziarno	Viking - Carabody	0.4 kg (4.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	50 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Azacca	30 g	15 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	10.8 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	14.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Woda RO:Kran 35L  
3ml kwas mlekowy, 3gr gips  
3 sty 2025, 17:52