

# Imperial Cold IPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (11.8%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (5.9%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (11.8%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	40 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	nektaron	50 g	3 min	7 %
Whirlpool	Willamette	100 g	1 min	6 %
Na zimno	Strata	100 g	3 dni	14 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM705 Złota Brama	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- ----  
25 lis 2023, 20:59