

# La Riwaka Cold IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 5 kg (87.7%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked         | 0.4 kg (7%)   | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.3%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flex   | 7 g   | 60 min | 60 %       |
| Na zimno  | Riwaka | 200 g | 2 dni  | 4.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |

## Notatki

- Woda 1:1 kran:RO  
zacieranie 22L -> kwas mlekowy 2ml, gips 2ml  
wysładzanie 8L -> 2.5ml kwas mlekowy  
8 lip 2024, 17:02