

Summer Cold IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 4 kg (70.2%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1.5 kg (26.3%) | 70 % | 2 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.2 kg (3.5%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 25 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Nectaron | 50 g | 10 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|--------|--------|--------------|
| Płynne | Lager | Płynne | 100 ml | --- |

Notatki

- Mech irlandzki lub whirflock na 5 min przed końcem gotowania.

Fermentacja od
9 st.

9 st.

10 st.

10 st

11 st.

11 st.

12. st.

12 st.

13 st

14

15

15

15

Przerwa discetylowa do 18

5 lip 2024, 22:06