

# 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