

Zimna IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (80.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	25 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Złota brama	Lager	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min