

1 warka czerwona

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **85**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado pale base	3.1 kg (48.4%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.1%)	75 %	20
Ziarno	colorado honing	0.1 kg (1.6%)	75 %	10
Ziarno	pale ale wayermann	2.6 kg (40.6%)	80 %	5
Ziarno	carapils	0.2 kg (3.1%)	75 %	5
Ziarno	carared	0.2 kg (3.1%)	75 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %
Gotowanie	harizon	35 g	70 min	10 %
Gotowanie	harizon	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	harizon	15 g	25 min	10 %
Gotowanie	equinox	10 g	25 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	0 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Falconer's Flight	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---