

#14 PACIFIC DUSK red ipa

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **16.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	15 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	5 min	15.3 %
Na zimno	Motueka	20 g	12 dni	6.7 %
Na zimno	Kohatu	20 g	12 dni	7.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------