

194 Red IPA Śląsk

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **69**
- SRM **12**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.4 kg (82.4%)	78 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.35 kg (5.3%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Eclipse	50 g	10 min	17.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Eclipse	50 g	5 dni	17.5 %
Na zimno	Talus	50 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Citra Cryo	25 g	5 dni	21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Carafa S. III dodana dopiero na 78st. na 5 minut.

woda o pH 5,5
31 sie 2024, 07:08