

#42 Red IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **14.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (97.4%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	8 g	25 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	8 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	12 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	---	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	8 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	10.5 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Warzone chyba 5 III - ~16blg
13 III - Cicha i chmiel - 4,5blg (72% po tygodniu fermentacji)
17 III Cold Crash
8 mar 2019, 13:19