

#88 Red IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **57**
- SRM **14.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.7 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active	2.7 kg (81.8%)	78 %	35
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (12.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	14 g	50 min	11 %
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	2 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile