

Czerwony Rzeźnik

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **16.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.9%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

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

Gozdawa West Coast	Ale	Suche	7 g	---
--------------------	-----	-------	-----	-----

Notatki

- 65,5 °C – przez 60 minut. UWAGA! Tylko słód Pale ale.
78 °C – przez 5 minut mash-outu - Carafa II
3 sty 2017, 13:07