

## KURA RED IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **14.1**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 3.5 kg (56.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Bestmalz Red X                | 2 kg (32.5%)   | 79 %       | 30  |
| Ziarno | Żytni                         | 0.5 kg (8.1%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa I | 0.15 kg (2.4%) | 70 %       | 690 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 50 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 50 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 50 g  | 5 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Cascade | 100 g | 4 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1056 American Ale | Ale | Płynne | 123 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa         | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|---------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech          | 5 g   | Gotowanie | 15 min |
| Zioło      | rozmaryn      | 10 g  | Gotowanie | 10 min |
| Zioło      | pieprz czarny | 10 g  | Gotowanie | 10 min |