

Lab #5 - Czerwona Śmiecipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **28**
- SRM **14.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (13.7%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (13.7%)	75 %	71
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.75 kg (20.5%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (13.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Red Ale	1 kg (27.4%)	75 %	70
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	32.5 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Talus	30 g	5 min	7.4 %
Whirlpool	lunga	42.5 g	5 min	11 %
Na zimno	Athanium	35 g	14 dni	5 %
Na zimno	Amarillo	42.5 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	37.5 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	37.5 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis