

RDZA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (41.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (35.9%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.8 kg (9.6%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (9.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	75 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	100 g	---	6 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	5 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis