

RED AIPA II

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **77**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **77.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (30%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Amarillo	20 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	20 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	7.1 %

Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	7.1 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis