

Red AIPA

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **14.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3.3 kg (44%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (26.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (18.7%)	79 %	16
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (6.7%)	73 %	177
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (4%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	1.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis