

Red bucher

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **13.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale mal	7 kg (88.1%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (5%)	74 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5%)	75 %	2
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.9%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min