

Red India Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **60**
- SRM **11.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (98.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wolf	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cardinal	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Dragon	10 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	Kolibri	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Cardinal	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Dragon	20 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Kolibri	20 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cardinal	25 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Dragon	25 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Kolibri	25 g	5 min	4 %
Whirlpool	Cardinal	20 g	0 min	8.5 %

Whirlpool	Dragon	20 g	0 min	7.3 %
Whirlpool	Kolibri	20 g	0 min	4 %
Na zimno	Dragon	30 g	4 dni	7.3 %
Na zimno	Kolibri	30 g	4 dni	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Whirlpool, gdy temperatura spadnie poniżej 80 stopni.
28 paź 2018, 14:44