

Red IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **30.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej L wody do zacierania do C
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając L wody o temp. C

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (58.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (19.6%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.8%)	78 %	540
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (5.9%)	75 %	79
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------