

#?? RED IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **12**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Pilzneński	2.7 kg (79.9%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Crystal 160	0.15 kg (4.4%)	70 %	160
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.5%)	70 %	812
Cukier	Cukier	0.18 kg (5.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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