

Red IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **13**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **33.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2%)	55 %	1250
Cukier	Cukier	0.5 kg (4.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Azacca	100 g	5 dni	14 %

Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %
----------	----------	-------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	safale