

RED IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **40**
- SRM **14.3**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.7 kg (80.8%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.14 kg (1.7%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (5.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	23 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Cascade PL	48 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	35 g	0 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	35 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	6.2 %
Na zimno	Strata	70 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Idaho Gem	50 g	7 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Notatki

- Łuska do filtracji + mech irlandzki
22 cze 2022, 21:01