

Red IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **8.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.4%)	80 %	2
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (17.4%)	75 %	65
Ziarno	Viking karmelowy czerwony malt	0.38 kg (6.6%)	60 %	45
Ziarno	Viking Cookie	0.28 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (10.4%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	10 min	6.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	15 %
Whirlpool	Cascade PL	40 g	20 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min