

RED IPA PSZARNIA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (15.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga (Junga)	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Chinook	25 g	40 min	6.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	6.2 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	15 min	6.3 %
Gotowanie	Zula	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	10 min	7 %
Na zimno	Zula	25 g	4 dni	7 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	6.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech	3 g	Zacieranie	---