

Red IPA X ŚPKD

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **52**
- SRM **12.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (70.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Oat malt	1 kg (14.1%)	65 %	20
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.8 kg (11.3%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	60 min	15.2 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	10 min	15.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	2 dni	15.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704 Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min