

Red LIGHT IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **19.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (17.9%)	80 %	22
Ziarno	Simpsons Red Rye Crystal	0.6 kg (10.7%)	75 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (17.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	3 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	3 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	3 min	8.7 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	12.7 %

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.6 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.7 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis