

red red

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **15.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.7%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Barwiący obłuszczony	0.1 kg (1.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	45 g	0 min	12 %
Na zimno	mosaic	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	120 g	3 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	7 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	5 min