

Red Skin Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **66**
- SRM **11.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65.7 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65.7C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ale (Malteurop)	5 kg (98.2%)	81 %	8.5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.09 kg (1.8%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Centennial	10 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	30 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------