

Red South Africa IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (60%)	80 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (20%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (20%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	92P2/4-RPA	20 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	92P2/4-RPA	20 g	10 min	14.4 %
Gotowanie	92P2/4-RPA	20 g	5 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	92P2/4-RPA	20 g	0 min	14.4 %
Na zimno	92P2/4-RPA	20 g	14 dni	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis