

Red

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **14**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.1%)	85 %	7
Ziarno	Carared	1 kg (16.5%)	75 %	39
Ziarno	Chit Malt	0.75 kg (12.4%)	50 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich Malt	0.1 kg (1.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.7%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	16.7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Octawia	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	10 %

Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile