

Reddy Bizi Reddy IPL

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **70**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **53C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	81 %	6
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.2 kg (3%)	79 %	13
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.4 kg (6.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Magnum	20 g	90 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Summit	25 g	10 min	17 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	13 %
Whirlpool	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Gęstwa	250 ml	White Labs