

Rzeźnik 2.0

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57**
- SRM **10.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (98.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	14.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	14.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	9.3 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.3 %

Drożdże

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