

Sour Red IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **49**
- SRM **11**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (98.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafo Special III	0.05 kg (1.4%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Lallemand WildBrew Sour Pitch (Lactobacillus plantarum)	1 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Bakterie użyte do zakwaszenia 10 l brzeczki.				

Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzeczki do 75 stopni i przetrzymany przez 20 minut (sekcja "Aromat (koniec gotowania)").
20 lis 2018, 10:02