

## Wild Red IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **59**
- SRM **8.7**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 7.5 kg (90.9%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.4 kg (4.8%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC       | 0.3 kg (3.6%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Weyermann Carafa II Special | 0.05 kg (0.6%) | 70 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 60 min | 15.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe                 | 50 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 50 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra                  | 50 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Enigma                 | 50 g  | 2 dni  | 16.7 %     |
| Na zimno                  | Galaxy                 | 50 g  | 2 dni  | 15 %       |
| Na zimno                  | Sabro                  | 50 g  | 2 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa                                                   | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP648 -<br>Brettanomyces<br>bruxellensis Trois<br>Vrai | Ale | Płynne | 35 ml | White Labs   |
| Drożdże namnożone w starterze 1,5 l 10 Blg.             |     |        |       |              |