

## #0 RED IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **14.7**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	5 kg (84.7%)	--- %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.5%)	--- %	5
Ziarno	Słód bursztynowy Caraamber® Weyermann®	0.2 kg (3.4%)	--- %	70
Ziarno	Słód karmelowy ciemny Caraaroma® Weyermann®	0.1 kg (1.7%)	--- %	350
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (1.7%)	1 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.6 %
Whirlpool	Chinook	40 g	20 min	10.6 %

Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	2 dni	10.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- jęczmień prażony na mash out;  
 chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 77°C;  
 schłodzenie brzezki do temp. 15°C;  
 fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;  
 przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;  
 rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
 refermentacja - 14-21 dni  
 2 lut 2019, 22:47