

#185 Red IPA (kolor test)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **10.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.4 kg (88.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.1%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.03 kg (0.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Sabro	50 g	10 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile