

#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**
- Wysładzaj 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 |