

## # 194 Red IPA Śląsk

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **69**
- SRM **12**
- 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 **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 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 (82.4%) | 78 %       | 7    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.6%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber      | 0.35 kg (5.3%) | 75 %       | 65   |
| Ziarno | Weyermann - Carared        | 0.25 kg (3.8%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.05 kg (0.8%) | 70 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe     | 25 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe     | 20 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Eclipse    | 50 g  | 10 min | 17.5 %     |
| Na zimno  | Simcoe     | 50 g  | 5 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Eclipse    | 50 g  | 5 dni  | 17.5 %     |
| Na zimno  | Talus      | 50 g  | 5 dni  | 7.8 %      |
| Na zimno  | Citra Cryo | 25 g  | 5 dni  | 21 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1100 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Carafa S. III dodana dopiero na 78st. na 5 minut.

woda o pH 5,5  
31 sie 2024, 07:08