

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj 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