

## 21# Red IPA the Butcher

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **12.3**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Wystadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.41 kg (98.3%)	80 %	5
Ziarno	Carafa Special III	0.06 kg (1.7%)	70 %	1100

Dodać po 60 minutach infuzji Pale Ale

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	12.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	12.5 %

### Notatki

- <https://brokreacja.pl/uwarz-sobie-the-butcher/>  
2 lis 2018, 13:48