

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **89**
- SRM **12.7**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	70
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sterling	50 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	El Dorado	50 g	5 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gorzelnicze 24h	Ale	Suche	25 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Piwo robione na drożdżach szybkich, gorzelnicznych. Fermentacja w dwóch fermentorach i butelkowanie kolejnego dnia.  
*10 wrz 2019, 09:52*