

#25 Red Devil Red IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **15.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.62 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.8 kg (67.3%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (17.7%)	80 %	22
Ziarno	Simpsons Red Rye Crystal	0.5 kg (8.8%)	75 %	270
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	7 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	7 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %

na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---