

#25 Red Devil Red IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **14.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 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 **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 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	---

Notatki

- 2 miejsce na XI Warszawskim Konkursie Piw Domowych 2021 w kategorii Red IPA

WARKA 25
07.08.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18,6 litra fermentowało)
Red Devil Red IPA
Słód Viking Malt Pilzneński 4 kg 0zł (nagroda)
Monachijski typ II Weyermann 1 kg 6zł
Simpsons Red Rye Crystal 0,5 kg 5zł
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5 zł

Chmiel lunga 22 g 2zł
Chmiel Amarillo 100 g 14 zł (hurt)
Chmiel Mosaic 100 g 21 zł
Chmiel Simcoe 50 g 11 zł

Drożdże piwowarskie Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik 10 zł (40zł/4 warki)
(w sumie 72 zł)

do zacierania dodałem 4 gramów gipsu piwowarskiego,
zacieralem w 21 litrach wody, wysadzalem do uzyskania 24 litrow brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 11,5, po gotowaniu zostalo 21,8 litra brzezki blg 13,2, strata na
gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 3,2 litra, po schlodzeniu i przelaniu do fermentora zostalo 18,6
litrów brzezki, blg początkowe 13,2

Pomiar blg: po 2 dniach - 4 po 6 - 2 po 10 - 1,7 po 17 - 1,7
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 10 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (86 gramów - ~5,6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama do cichej i 1,5 grama do butelkowania), do butelkowania zostało 15,5 litra

Blg początkowe 13,2, końcowe 1,7, alk 6,3
10 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.08.2021,
29 butelek, ~3zł za butelkę
29 sie 2021, 18:37