

#26 - Red IPA - "Dintojra"

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **9.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (12.6%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.07 kg (1.1%)	70 %	1300
mash out				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	48 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12.4 %
Na zimno	Pacific Jade	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Nelson Sauvign	25 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
(#2) WLP521 Hornindal Kveik Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---