

3/02/25

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **8.8**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **25 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (45%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.25 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Viking Red Ale	1 kg (20%)	79 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	talus	10 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Talus	0 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Książęcy	50 g	60 min	7 %
Na zimno	Talus	30 g	4 dni	9.3 %
Na zimno	Książęcy	60 g	4 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale k-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 160g  
w 2L  
*26 lut 2025, 23:35*