

#31 The Butcher

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **74**
- SRM **12.9**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (98.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300
dodany na wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	14.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.7 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min