

#42 Red IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **14.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.8 kg (97.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (2.6%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 6 g | 60 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Citra | 8 g | 25 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 8 g | 25 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 8 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 8 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 8 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | --- | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | --- | 13.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | --- | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 8 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Galaxy | 10 g | 3 dni | 10.5 % |
|----------|--------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 120 ml | Wyeast Labs |

Notatki

- Warzone chyba 5 III - ~16blg
13 III - Cicha i chmiel - 4,5blg (72% po tygodniu fermentacji)
17 III Cold Crash
8 mar 2019, 13:19