

## #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