

## 56. Lady in Red - American Brown IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **94**
- SRM **20.7**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	2 kg (26.7%)	73 %	120
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.7%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- uwarzone 25-07-2020r.

27 paź 2020, 11:25