

## #59 Red IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **16.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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 **77 C**, Czas **3 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 **3 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (83.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Red active	0.3 kg (4.5%)	75 %	36
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt (zakwaszający)	0.15 kg (2.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Carafa III Special	0.13 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (0.5%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.9 %
Gotowanie	Motueka	50 g	5 min	5.4 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.9 %
Na zimno	Motueka	50 g	2 dni	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól Epson	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina A	4 g	Butelkowanie	---