

#60 Red IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **16**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Pale Ale malt	2.7 kg (78.3%)	76 %	5
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Crystal 160	0.17 kg (4.9%)	70 %	160
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.9%)	70 %	812
Cukier	Cukier	0.18 kg (5.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	7 %
Gotowanie	Centennial	40 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis