

## #7 - Red India Pale Ale - "Dama Kier"

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **14.1**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (35.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (53.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.9%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.1 kg (1.8%)	70 %	1400

Wrzucić na 5min przy 78°C

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	12.1 %

Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12.8 %
----------	-------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---