

## a'la Rzeźnik 2.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- SRM **11.4**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (98.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa Special III	0.05 kg (1.3%)	70 %	1300
Carafa na mash-out...				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	55 ml	Fermentis