

Born To Be REDy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **15.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (85.8%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (9%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.5%)	70 %	300
Ziarno	Black of black	0.03 kg (0.7%)	75 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Topaz	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	5 dni	15 %
Na zimno	Topaz	40 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 105g glukozy na 17L
BLG początkowe 13
BLG końcowe 4,5
31 sie 2016, 21:31