

## Czerwone eksperymenty

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **16.3**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (73.9%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (10.3%)	82 %	4.5
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.8%)	74 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	20 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	20 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	5 min	7 %

Na zimno	Bramling	30 g	7 dni	5 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's