

Czerwone gacie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **14.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (70.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.5%)	79 %	6
Ziarno	strzegom karmelowy bursztynowy	0.5 kg (8.8%)	70 %	70
Ziarno	Fawcett - Crystal Red	0.2 kg (3.5%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	11.4 %
Whirlpool	Pekko	30 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Pekko	30 g	5 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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