

# Czerwony Boczek

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **8.8**
- 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 **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (65.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (17.4%)	79 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.8 kg (17.4%)	75 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis