

Czerwony pies

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **10.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	4.24 kg (58.3%)	79 %	4
Ziarno	Carared	1.82 kg (25%)	75 %	39
Ziarno	Carahell	1.21 kg (16.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	13 g	90 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	27 g	20 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	4 g	15 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	6 g	10 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14 g	Fermentis

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Protafoc	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Aromazyme	1.2 g	Fermentacja burzliwa	0 dni