

Deep Red

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **25**
- SRM **12.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (69.4%)	79 %	30
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	0.5 kg (6.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.2 kg (16.7%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe (US)	10 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Centennial (US)	15 g	4 min	10.5 %
Whirlpool	Citra (US)	25 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Ahtanum	25 g	20 min	5 %
Na zimno	Ekuanot (US)	30 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Citra (US)	30 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic (US)	50 g	2 dni	11.3 %
Na zimno	Centennial (US)	50 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs