

Dobre Czerwone

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **18.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **55.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active	2.5 kg (75.8%)	75 %	35
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (15.2%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (7.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Amora Preta	20 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	1 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	1 min	4.6 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min