

Drapichrust 1,0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **16.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (84.4%)	80 %	5
Ziarno	Carared	0.2 kg (6.2%)	75 %	39
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (6.2%)	80 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Palisade	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Palisade	10 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Palisade	10 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

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