

India Red Ale Hestfaret

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **15.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.8 kg (78.4%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	0.6 kg (9.8%)	80 %	28
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.2%)	75 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (1.6%)	72 %	236
Ziarno	Carafa III	0.06 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.06 kg (1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	22 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	45 g	0 min	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	7 dni	15.5 %

Na zimno	Citra	45 g	7 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis