

Indian pale ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **6.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (92%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	40 g	1 min	14 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	40 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- - słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 69oC,
 - zacieranie jedno-temperaturowe przez 60-70min. utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
 - podgrzanie do 78oC,
 - wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.
- 22 wrz 2021, 15:28