

IpA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **94**
- SRM **10.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	2.25 kg (97.8%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	9 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	7.5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis