

Jajco Red AIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **51**
- SRM **15.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (68.4%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (17.1%)	75 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.1%)	78 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	1150
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (8.5%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	45 min	18 %
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	5 min	18 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Summit	10 g	4 dni	18 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Ahtanum	10 g	4 dni	4 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale