

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |