

jasne czerwone lekkie chmielowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (27.3%)	82 %	4.5
Ziarno	RED ACTIVE Viking Malt	2 kg (18.2%)	79 %	35
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (18.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	50 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	HALLERTAU TRADITION	50 g	0 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	HALLERTAUER MAGNUM	50 g	0 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	0 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	CHALLENGER UK	50 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	20 min