

KURA RED IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **14.1**
- 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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (56.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 2 kg (32.5%) | 79 % | 30 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo I | 0.15 kg (2.4%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 4 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1056 American Ale | Ale | Płynne | 123 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Ziolo | rozmaryn | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Ziolo | pieprz czarny | 10 g | Gotowanie | 10 min |