

# 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 Carafa 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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	rozmaryn	10 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	pieprz czarny	10 g	Gotowanie	10 min