

Lab #5 - Czerwona Śmiecipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **28**
- SRM **14.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (13.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin | 0.5 kg (13.7%) | 75 % | 71 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.75 kg (20.5%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (13.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Red Ale | 1 kg (27.4%) | 75 % | 70 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (11%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|--------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 32.5 g | 5 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Talus | 30 g | 5 min | 7.4 % |
| Whirlpool | lunga | 42.5 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Athanium | 35 g | 14 dni | 5 % |
| Na zimno | Amarillo | 42.5 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 37.5 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 37.5 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

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