

nie znam się

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **14.4**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (76.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (1%)	70 %	690
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.5 kg (9.5%)	72 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.5%)	75 %	59
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.9%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	6 %

Drożdże

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