

# OWSIANA RED IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **14.9**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.17 kg (2.6%)	1 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	15 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	GIPS	4 g	Zacieranie	60 min