

# Red

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **10.3**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale    | 1.8 kg (51.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (20%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Cara Hell   | 1 kg (28.6%)   | 80 %       | 25  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Kent Goldings | 30 g  | 50 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings | 20 g  | 10 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings | 30 g  | 5 min  | 5.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 7 g   | Safale       |