

RED 17

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **61**
- SRM **15.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.6%)	1 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 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	10 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

Notatki

- Carafa dopiero na wygrzew, niby uprzednio rozdrobniony w zimnej wodzie.
6 gru 2016, 16:58