

red

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **14.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (37.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (46.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (14%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.3%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	40 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	10 min	10 %
Na zimno	Centennial	80 g	0 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile