

RED AMERICAN IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **11.9**
- Styl **American 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale zero Viking Malt (Strzegom)	5 kg (78.6%)	80 %	5.5
Ziarno	Słód Red Ale (melanoidynowy) Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (7.9%)	78 %	70
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	0.3 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (1.6%)	76 %	1000
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.06 kg (0.9%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	7.8 %

Whirlpool	Centennial	35 g	20 min	7.8 %
Na zimno	Centennial	35 g	6 dni	7.8 %
Na zimno	Ahtanum	35 g	3 dni	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.65 g	Fermentis