

# RED AUSSIE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **15.9**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (13.3%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.7%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (3.3%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	50 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	45 min	14.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	25 min	4.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	3 min	4.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's