

# Red Bitterness Syndrome

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **16.7**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (45.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (9.1%)	81 %	53
Ziarno	Carared	1 kg (18.1%)	75 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	6 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale