

Red Head P(olish)IPA BLG15 40IBU IUNGA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **44**
- SRM **15.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	strzegom wędzony torfem	5 kg (60%)	80 %	10
Ziarno	red ale viking malt	1.5 kg (18%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.75 kg (9%)	75 %	30
Ziarno	Dekstrynowy viking malt	1 kg (12%)	75 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	32 g	60 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka bergamotki	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	wirflok	0.4 g	Gotowanie	5 min