

RED-I / worek

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **11.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **54.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt - Red Ale melanoidynowy	1 kg (20%)	75 %	70
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy Czerwony	1 kg (20%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus - granulát	10 g	45 min	14 %
Gotowanie	lunga	14 g	45 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	20 min	6 %

Drożdże

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