

Red IPA #1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **58**
- SRM **15**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Castle Malting - Pale ale	2 kg (39.2%)	--- %	10
Ziarno	Słód Red Ale (melanoidynowy) Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.8%)	--- %	70
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (49%)	--- %	4
Ziarno	Słód Carafa® Malt Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Chinook (USA)	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chmiel Simcoe (USA)	15 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Chmiel Chinook (USA)	15 g	30 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------