

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**
- Wyszadzaj 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 |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|