

RED IPA 15 blg

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **10.1**
- Styl **American Amber Ale**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.1%)	80 %	5
Ziarno	red ale viking malt	0.5 kg (9%)	75 %	75
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

Notatki

- Viking Pale Ale malt 5kg
red ale 0,5kg
prażony 0,05 kg

15 g columbus
25 g Citra
30 g Simcoe
20 g Amarillo
17 wrz 2018, 11:59