

Red IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **71**
- SRM **17.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	4 kg (97.6%)	80 %	6
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.4%)	70 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	9 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	9 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	9 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	Simcoe	9 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	9 g	15 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 65,5 °C - przez 60 minut. UWAGA! Tylko słód Pale ale.
78 °C - przez 5 minut mash-outu. Na tym etapie dodajemy słód Carafa Special III, uprzednio rozdrobniony w zimnej wodzie.

Na 7 dni wrzucamy do fermentora chmiel (najlepiej w woreczku) trzymamy w temperaturze 14-15 °C:

30 g Citra
30 g Simcoe
30 g Amarillo

Po tym czasie wyciągamy woreczki z chmielem z fermentora (by uniknąć aromatów łądogowych) i leżakujemy jeszcze 7 dni.

Rozpuszczamy 80-90 g cukru stołowego w wodzie i mieszamy z piwem, a następnie wlewamy do zdezynfekowanych butelek i kapslujemy. Przed otwarciem pierwszej butelki leżakujemy jeszcze przez 7-14 dni w temperaturze poniżej 14 °C.

19 mar 2018, 21:50