

Red IPA #2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **12.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (52.6%)	--- %	6
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (43.9%)	--- %	4
Ziarno	Słód karmelowy 600 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.5%)	--- %	600
Ostatnie 15min zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Chinook (USA)	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chmiel Chinook (USA)	10 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Chmiel Simcoe (USA)	20 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	15 g	1 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chmiel Simcoe (USA)	10 g	1 min	14.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	30 min