

Red IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **105**
- SRM **10.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (71.4%)	79 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	30 g	60 min	13.2 %
Brzezka przednia	Enigma (AUS)	30 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	2.6 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	2.6 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	90 g	5 dni	2.6 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.4 %

Drożdże

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