

## Red IPA #27

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **16.6**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (96.8%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	18 g	25 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	17 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	---	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	---	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	---	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	---	13.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	---	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Warzone 23.10

Carafa za długo - układanie złoża filtracyjnego (10-15min) (można dodawać po mash-oucie)  
23 paź 2018, 11:11