

Red IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **67**
- SRM **10.5**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (97.8%)	90 %	5
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	El Dorado	20 g	90 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Cascade	15 g	10 min	7.6 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	3 dni	4 %
Na zimno	El Dorado	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast 1469 West Yorkshire Ale	Ale	Płynne	30 ml	---
--------------------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Skórki pomarańczy w alkoholu	30 g	Fermentacja cicha	3 dni