

Red IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **67**
- SRM **13.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (97.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.15 kg (2.1%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	14.7 %
Whirlpool	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	75 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl ₂	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	1000 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
Dodatek smakowy	Maliny	1200 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
Czynnik do wody	CaSO ₄	2 g	Zacieranie	60 min