

Red IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **7.6**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (15.1%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy ciemny Ireks	0.1 kg (1.9%)	75 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	12.8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	---	11.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Chmiele na zimno po 3 tyg. na 5 dni.
6 sty 2019, 10:17