

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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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