

RED IPA #4

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **15.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (88%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.18 kg (3.2%) | 60 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 600 ml | Fermentis |