

Red IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **74**
- SRM **12.2**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (79.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.7%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.14 kg (2.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Eureka!	20 g	0 min	18 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Eureka!	50 g	3 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale