

## Red ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **70**
- SRM **7.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5.5 kg (97.3%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Crystal malt           | 0.1 kg (1.8%)  | --- %      | 100 |
| Ziarno | Special B Malt         | 0.05 kg (0.9%) | 65.2 %     | 350 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon            | 50 g  | 15 min | 7.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 5 min  | 15.5 %     |
| Whirlpool                 | Huell Melon            | 50 g  | 0 min  | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |            |     |           |        |
|------------|------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish moss | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|------------|-----|-----------|--------|