

RED IPA #5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **57**
- SRM **15.9**
- 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 **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (38.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	extra black	0.16 kg (3.1%)	80 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	30 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Triumph	30 g	15 min	6.6 %
Whirlpool	Calypso	20 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Triumph	30 g	20 min	6.6 %
Na zimno	Calypso	40 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Triumph	40 g	3 dni	6.6 %

Drożdże

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