

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 |