

## RED IPA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **12.3**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (72.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.2%)	79 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	1100
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2%)	78 %	350
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	40 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	45 g	4 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11.5 g	0