

## RED IPA

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **10.7**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (79.4%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.8%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	5 min	15 %
Na zimno	Zythos	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	El Dorado	50 g	5 dni	15 %

### Drożdże

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