

RED IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **40**
- SRM **14.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 6.7 kg (80.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carafa III | 0.14 kg (1.7%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (6%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.45 kg (5.4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga | 23 g | 60 min | 10.9 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 48 g | 30 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 35 g | 0 min | 6.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 35 g | 0 min | 14.5 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 7 dni | 6.2 % |
| Na zimno | Strata | 70 g | 7 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Idaho Gem | 50 g | 7 dni | 13.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |

Notatki

- Łuska do filtracji + mech irlandzki
22 cze 2022, 21:01