

red ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **11.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.4%)	75 %	45
Ziarno	cookie	0.2 kg (2.4%)	75 %	50
Ziarno	caraBohemian	0.5 kg (6%)	75 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	wayest

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min