

red ipa cytrynowa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- SRM **11.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (27.7%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (30.8%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (15.4%)	75 %	65
Ziarno	Żytni	0.1 kg (3.1%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (15.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Warrior	10 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Hophead Ale M66	Ale	Suche	7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min