

## Red IPA - klon The Butcher

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **12.4**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (98.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	African Queen	15 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Southern Star	15 g	5 min	15.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	African Queen	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Southern Star	50 g	3 dni	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sok wiśniowy	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Płatki dębowe macerowane w czerwonym winie	25 g	Fermentacja cicha	14 dni