

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**
- Wyszadzaj 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 |