

## red ipa (Liquid Mistress Clone)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **17.3**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess LME - Munich	3.6 kg (72%)	78 %	15
Ziarno	Biscuit Malt	0.425 kg (8.5%)	79 %	50
Ziarno	weyermann - Cararye	0.35 kg (7%)	73 %	200
Ziarno	Weyermann - Caramunich	0.25 kg (5%)	78 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (5%)	78 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2%)	65.2 %	290
Ziarno	Roasted Barley	0.025 kg (0.5%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	---	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	70 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- zmodyfikować by wyszło 15 blg i kolor około 14,5.. no i przerobić na 24 L . ... gotowego piwa wyszło 20l... 16blg, obniżyć do 14,5 następnym razem, palony jęczmień tylko na chwile wrzucić w woreczku muslinowym.. temp fermentacji przytrzymać na niższym poziomie bo znowu uciekła... kolor delikatnie obniżyć...

18 lut 2017, 00:01