

# RED IPA Z BREWDOGA INTERSTELLAR

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **19**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3.9 kg (73.6%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Żytni                       | 0.5 kg (9.4%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.56 kg (10.6%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.19 kg (3.6%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.15 kg (2.8%)  | 80 %       | 6   |