

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**
- Wyszadzaj 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