

## red red

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **15.6**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 5.5 kg (91.7%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann - Carapils          | 0.3 kg (5%)    | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Special B Castle              | 0.1 kg (1.7%)  | 70 %       | 350  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący obłuszczony | 0.1 kg (1.7%)  | 68 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga        | 30 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mosaic       | 15 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | citra        | 15 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Whirlpool | Mosaic       | 45 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Citra        | 45 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | mosaic       | 40 g  | 3 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Citra        | 120 g | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Enigma (AUS) | 100 g | 3 dni  | 17.2 %     |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b>                | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|-----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale        | Płynne       | 200 ml       | Fermentum Mobile    |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | NaCl         | 7 g          | Gotowanie       | 60 min      |
| Klarowanie      | Whirfloc     | 2 g          | Gotowanie       | 5 min       |