

RED SKIN-RED IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **12.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **27.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (45.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (45.2%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich Malt	0.4 kg (6%)	71.7 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.03 kg (0.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Waimea	20 g	30 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	60 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	40 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	60 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Nie mam chmielu Amarillo, dlatego nie uwzględniłem go tutaj.
28 gru 2015, 21:23