

Red South Africa IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 3 kg (60%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (20%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (20%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | 92P2/4-RPA | 20 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | 92P2/4-RPA | 20 g | 10 min | 14.4 % |
| Gotowanie | 92P2/4-RPA | 20 g | 5 min | 14.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | 92P2/4-RPA | 20 g | 0 min | 14.4 % |
| Na zimno | 92P2/4-RPA | 20 g | 14 dni | 14.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |