

RED Strawberry pIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **12.9**
- Styl **Red 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 **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (23.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (15.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	10 min	8.8 %
Na zimno	Oktawia	25 g	12 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale