

RED X IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **12.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1275 L**
- Całkowita objętość zacieru **1700 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1275 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **1047.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1897.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	400 kg (94.1%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	25 kg (5.9%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2000 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	1500 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	1500 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	1500 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	3500 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	3500 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	3500 g	5 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1000 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	300 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	100 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech	300 g	Gotowanie	15 min