

# Redskins

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **12.4**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (24.8%)	80 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.5 kg (74.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Roast barley	0.055 kg (0.9%)	--- %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	50 g	60 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Alhlas	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	20 g	5 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M44	Ale	Suche	10 g	Mangrove jacks