

rzeźnik

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **11**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.3 kg (98.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 12 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | amarillo | 10 g | 15 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 35 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 35 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 140 ml | Fermentum Mobile |