

## 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
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65.5C**
- Przetrzymaj 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