

Rzeźnik Red IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **94**
- SRM **16.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (97.8%)	80 %	5
Ziarno	Carafa specjal III	0.09 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	25 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis