

Rzeźnik x2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **13.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	12 kg (98%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	14.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	14.2 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.3 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	7 dni	9.3 %
Na zimno	Simcoe	100 g	7 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---