

Rzeźnik

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **15.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (98%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---