

Świerkowe Red IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **12.5**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (67.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.04 kg (0.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
------	-----	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Pędy świerku	100 g	Gotowanie	30 min
Ziolo	Pędy świerku	100 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Pędy świerku	100 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	5 min