

Ta Małpa w Czerwonym

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **78**
- SRM **7.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	25 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Perle	25 g	20 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	6.2 %
Na zimno	Oktawia	50 g	7 dni	9.2 %

Drożdże

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

Bulldog B5 American West	Ale	Suche	11 g	---
-----------------------------	-----	-------	------	-----