

# The Butcher Red IPA 10l

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (98.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.05 kg (1.4%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	7.5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3.5 g	Fermentis