

the Butcher

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **87**
- SRM **14.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (97.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (2.7%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 18 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 30 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 7 dni | 9.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------|-----|-------|--------|-----|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|-------|-----|-------|--------|-----|