

# VERMELHO IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vermelho	30 g	50 min	9.1 %
Gotowanie	Vermelho	60 g	5 min	9.1 %
Gotowanie	Vermelho	60 g	1 min	9.1 %
Whirlpool	Vermelho	90 g	0 min	9.1 %
Na zimno	Vermelho	120 g	2 dni	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew West Coast Ipa	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips Piwowski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	10 min