

# Vermelho IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **10.5**
- Styl **American 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 **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński            | 3.6 kg (48.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 2.5 kg (33.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L    | 0.5 kg (6.8%)  | 72 %       | 160 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony             | 0.7 kg (9.5%)  | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (1.4%)  | 70 %       | 128 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vermelho | 60 g  | 60 min | 9.1 %      |
| Gotowanie | Vermelho | 20 g  | 15 min | 9.1 %      |
| Na zimno  | Vermelho | 120 g | 5 dni  | 9.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |