

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