

## Wild Red IPA II

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **59**
- SRM **11.5**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (90.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann Carafa II Special	0.1 kg (1.2%)	70 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	100 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %

### Drożdże

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

WLP648 - Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs
---	-----	--------	--------	------------

### Notatki

- Dodano 5 ml kwasu mlekowego do zacierania i 5 ml do wody do wyładzania.  
*27 maj 2019, 20:29*