

Wild Red IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **59**
- SRM **8.7**
- 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 **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 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 (90.9%)	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	0.05 kg (0.6%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Enigma	50 g	2 dni	16.7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 - Brettanomyces bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
Drożdże namnożone w starterze 1,5 l 10 Blg.				