

## Czerwone

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **10.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	red ale	1 kg (18.2%)	--- %	70
Ziarno	red active	2 kg (36.4%)	--- %	40
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Brewers Gold	20 g	15 min	4.5 %