

# INDIANIN

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **9.1**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale | 5 kg (73.5%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno  | Carared           | 1 kg (14.7%)   | 75 %       | 39  |
| Dodatek | Płatki jęczmienne | 0.8 kg (11.8%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g  | 55 min | 13 %       |
| Gotowanie | Lomik   | 20 g  | 15 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | cascade | 15 g  | 15 min | 13 %       |
| Na zimno  | Cascade | 15 g  | 5 dni  | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 15 g  | 5 min  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |