

## Red IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **14.4**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.5 kg (7.1%)	85 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.1%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---