

RedDragon

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **19.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.4%)	80 %	7.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.9%)	79 %	15
Ziarno	Viking Red Ale	0.5 kg (6.5%)	75 %	80
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.2%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	10 min	10 %
Na zimno	Zula	200 g	1 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega