

RUDY ZIOM

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **23.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MARIS OTTER CRISP	5 kg (71.4%)	83 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.1%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	25 g	15 min	6 %
Na zimno	Bramling	25 g	15 dni	6 %
Na zimno	Motueka	20 g	---	7 %