

#? TRIPLE PINOT NOIR BARREL AGED BRETT GLUTEN-FREE HAZELNUT WEST COAST RED ALE

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **60**
- SRM **17.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (88.8%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II special	0.15 kg (3.2%)	70 %	812
Cukier	cukier	0.38 kg (8%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %