

## 169 RED AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **12.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (77.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ I 12-18 EBC Weyermann	0.3 kg (4.6%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® Typ II	0.4 kg (6.2%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.6%)	81 %	6
Ziarno	Carafa® Special Weyermann	0.08 kg (1.2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	10.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	10.1 %
Na zimno	Citra	16 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---