

169 RED AIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ I 12-18 EBC Weyermann	0.1 kg (1.6%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® Typ II	0.4 kg (6.5%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	81 %	6
Ziarno	Carafa® Special Weyermann	0 kg	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

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