

## #9

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **13.7**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Red Ale	0.5 kg (8.2%)	75 %	70
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---