

Bavaria Red IPA WB-06

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **8.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznenski	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (15.4%)	75 %	45
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (15.4%)	79 %	30
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mandarina Bavaria	200 g	2 dni	10 %
Whirlpool	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 06	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	---