

Blooddancer

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **27.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (12.5%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (12.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	20 g	10 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10 %

Drożdże

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