

# Czerwona Kapela

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **18**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (41.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.6 kg (51.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.18 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.18 kg (3.6%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	wolf	25 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	wolf	20 g	25 min	13.6 %
Gotowanie	wolf	15 g	3 min	13.6 %
Whirlpool	wolf	40 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Challenger	9 g	60 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---