

Czerwone

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **25**
- SRM **2.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	red ale	2.5 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	red active	1 kg (20%)	--- %	---
Ziarno	Pilznieński	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	45 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	45 g	15 min	6 %