

Czerwony Ryj Lanka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **17.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale ale	1.7 kg (33.7%)	--- %	35
Ziarno	Czerwony Viking	1 kg (19.8%)	--- %	50
Ziarno	Cookie Viking	0.5 kg (9.9%)	--- %	50
Płynny ekstrakt	Jasny	1.7 kg (33.7%)	--- %	22
Ziarno	Karmelowy Viking 600	0.15 kg (3%)	--- %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	45 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	30 min	16.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Taiheke	30 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	10 dni	16.3 %
Na zimno	Taiheke	30 g	10 dni	7.6 %