

drugie

- Gęstość **19.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **18.5**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.04 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg | 85 % | 8 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.04 kg | 55 % | 1333 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | vic secret | 10 g | 60 min | 16 % |
| Gotowanie | vic | 10 g | 10 min | 16 % |
| Aromat (koniec gotowania) | vic | 10 g | 0 min | 16 % |
| Na zimno | vic | 20 g | 7 dni | 16 % |