

## 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 %