

INDIANIN

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **9.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73.5%)	79 %	6
Ziarno	Carared	1 kg (14.7%)	75 %	39
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.8 kg (11.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	55 min	13 %
Gotowanie	Lomik	20 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	cascade	15 g	15 min	13 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale