

Jak śliwka w brzeczce

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **7.7**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	6.5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (20%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	8.4 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	6.2 %
Whirlpool	Sybilla	15 g	0 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wędzona śliwka	1000 g	Gotowanie	50 min