

## red

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **8.7**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (29.4%)	79 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.4%)	75 %	59