

Red

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **13**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (82%)	83 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (8.2%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (8.2%)	72 %	110
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.6%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	90 min	10.7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	25 g	12 min	6.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	12 min	14.4 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	250 ml	White Labs