

## Red AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 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	Karmelowy Czerwony	2 kg (33.3%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (66.7%)	79 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	15 g	60 min	9.2 %
Whirlpool	Zythos	30 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.1 %
Na zimno	Zythos	25 g	3 dni	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min