

## Red AIPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **13.9**
- Styl **American 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 brzezki **25.3 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	Red Active Viking Malt	5 kg (83.3%)	79 %	35
Ziarno	Żytni Viking Malt	1 kg (16.7%)	81 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle PL	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle PL	30 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Citra USA	30 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Amarillo USA	45 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile