

Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **10**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (62.5%)	79 %	30
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (37.5%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	60 min	5.2 %
Zacieranie	Strata	50 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	8.4 %