

Red ApA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

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 **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (79.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (19.9%)	79 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.03 kg (0.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	40 g	20 min	6 %