

RED cherry IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **29.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	crystal red	1 kg (14.3%)	--- %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zeus	50 g	55 min	15.7 %
Gotowanie	monroe	50 g	40 min	2.5 %
Gotowanie	monroe	50 g	30 min	2.5 %
Gotowanie	monroe	50 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	monroe	50 g	10 min	2.5 %
Gotowanie	monroe	50 g	5 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---