

## Red IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **14.1**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (78%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (14.2%)	80 %	60
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.7%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	45 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	45 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Amarillo	90 g	14 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis