

Red IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **14.5**
- Styl **Red 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (69.4%)	80 %	35
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10.2%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10.2%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (10.2%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mosaic	20 g	Fermentacja cicha	7 dni