

## Red ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **120**
- SRM **9.3**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	strzegom red ale	0.5 kg (7.7%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	10 min	13 %
Na zimno	Zythos	25 g	5 dni	11 %
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	55 min	14.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	safeale