

## red ipa

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (81.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (16.3%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.4%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cltra	50 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Cltra	50 g	20 min	13.7 %
Na zimno	Cltra	50 g	5 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
DIPA	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast