

## Red IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **9.2**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (6.2%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (1.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar