

Red IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **73**
- SRM **16.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (69.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.35 kg (6.4%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.8%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	hopzoil ctz	1 g	Butelkowanie	---