

Red ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **65**
- SRM **8.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 5 kg (93.5%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.3 kg (5.6%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.05 kg (0.9%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma | 25 g | 60 min | 16.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 20 g | 15 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 30 g | 5 min | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish moss | 4 g | Gotowanie | 15 min |