

## Red IPA #6

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **16.9**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Weyermann  | 5 kg (78.1%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.1%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Caraaroma           | 0.2 kg (3.1%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (7.8%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Żytni               | 0.5 kg (7.8%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe                 | 16 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Citra                  | 16 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                | 20 g  | 10 min | 8.3 %      |
| Whirlpool                 | Citra                  | 10 g  | 40 min | 13.5 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe                 | 10 g  | 40 min | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |