

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	---