

## RED IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **33**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Red Active Viking Malt	1 kg (8.3%)	80 %	40
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Magnum	30 g	15 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis