

## Red IPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **98**
- SRM **13.6**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.8 kg (79.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.12 kg (3.4%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit	0.15 kg (4.3%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.8%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	69 min	10.7 %