

RED IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **22.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (63.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (25.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.38 kg (4.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (6.3%) | 75 % | 45 |