

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