

Red IPA v1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **11**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (98%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (2%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 50 g | 20 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 50 g | 0 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |