

red ipa

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **13.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	80 %	7
Ziarno	carared	1 kg (15.9%)	75 %	45
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (4%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (0.8%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	35 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Na zimno	citra	25 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale