

# Red Irish IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **117**
- SRM **13.5**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **30 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	GOZDAWA EKSTRAKT SŁODOWY PŁYNNY JASNY	3.4 kg (77.3%)	--- %	22
Ziarno	RED ALE Viking	1 kg (22.7%)	75 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	50 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	4 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min