

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 |