

RED RIGHT HAND

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **3.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (84%)	80 %	---
Cukier	cukier	0.3 kg (7.4%)	--- %	---
Ziarno	diastatyczny	0.1 kg (2.5%)	--- %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (6.2%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	EKG	40 g	15 min	4 %
Na zimno	EKG	75 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Dans Nottingham	Ale	Suche	2 g	---