

## red vermonth ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **14.7**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	red ale	0.5 kg (11.1%)	80 %	70
Ziarno	karmelowy	0.5 kg (11.1%)	80 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	5 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	5 dni	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale