

## 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       |