

## Redipa

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **57**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Superior	4.8 kg (100%)	75 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	35 g	35 min	6.4 %
Gotowanie	Chinook	35 g	35 min	6.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	6.2 %
Whirlpool	Izabella	50 g	10 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	400 ml	Lallemand