

RedIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **13.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (70.6%)	70 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (11.8%)	70 %	45
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (11.8%)	70 %	30
Ziarno	carabohemian	0.5 kg (5.9%)	70 %	190

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Crystal	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Crystal	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Crystal	10 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	Chinook	15 g	10 min	13 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	14 %
Whirlpool	Crystal	10 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentis