

RedX AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **109**
- SRM **15.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	1.6 kg (24.2%)	74 %	3
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (75.8%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	16 g	45 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	16 g	45 min	11.4 %
Gotowanie	Chinook	16 g	45 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	16 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	16 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Chinook	16 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	22 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Chinook	18 g	15 min	11.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.4 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---