

resztki IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **15.1**
- 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (20%)	82 %	4
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.4 kg (8%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (8%)	72 %	236
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26