

# Ruda kurwa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **17.5**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (52.6%)	79 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny	2 kg (21.1%)	75 %	30
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (21.1%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	30 min	15.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Cascade	75 g	15 min	6 %
Gotowanie	Vic Secret	55 g	5 min	15.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	105 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Cascade	100 g	5 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	75 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Vic Secret	75 g	7 dni	15.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	170 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Cascade	125 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	75 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis