

## Session red ipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **13.1**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa II special	0.025 kg (1%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.075 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (10.1%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (80.8%)	80 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.125 kg (5.1%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	1 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	1 dni	13.5 %