

Smoked Red APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **9.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (29.7%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (39.6%)	80 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.9%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	1 %	985
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	9 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---