

## Some like it RED

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **10.6**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (15.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	60 min	14.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Hibiskus	20 g	Gotowanie	1 min