

#? TRIPLE PINOT NOIR BARREL AGED BRETT GLUTEN-FREE HAZELNUT WEST COAST RED ALE

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **60**
- SRM **17.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.2 kg (88.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II special | 0.15 kg (3.2%) | 70 % | 812 |
| Cukier | cukier | 0.38 kg (8%) | 100 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |