

Wampierz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **54**
- SRM **10.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active Viking Malt	3 kg (56.6%)	79 %	35
Ziarno	Pilzneński Viking malt	2 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade USA (PL)	50 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Mosaic USA	20 g	60 min	10.4 %
Na zimno	Oktawia (PL)	50 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---