

## #27 RED AUSTRALIAN PALE ALE

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **9.8**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale      | 9 kg (64.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | VIKING MALT RED ACTIVE | 4 kg (28.6%) | 79 %       | 35  |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony     | 1 kg (7.1%)  | 75 %       | 59  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 100 g | 30 min | 4.7 %      |
| Gotowanie | Galaxy             | 100 g | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 34.5 g | fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka gorzkiej pomarańczy | 20 g  | Gotowanie | 15 min |