

Czerwony Kapturek

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **13.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (67.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (15%)	81 %	53
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 15L	0.5 kg (7.5%)	75 %	29
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 65L	0.4 kg (6%)	75 %	127.9
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (3%)	71 %	212
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (0.8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Galaxy	60 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's