

Red Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **18.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (79.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.7 kg (13.9%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1%)	--- %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Admiral	20 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	2 min	4 %
Gotowanie	Admiral	30 g	2 min	13.5 %