

# Red Ale "Bursztynowa komnata"

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (53.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (8.8%)	75 %	60
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.8%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.4%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------