

# Red Ale Redemption

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **16.1**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.8 kg (85.8%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony     | 0.4 kg (9%)    | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300    | 0.2 kg (4.5%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Jęczmień palony        | 0.03 kg (0.7%) | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo               | 5 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 10 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 20 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 15 g  | 2 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 0 min  | 15.5 %     |
| Na zimno                  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 5 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno                  | Amarillo               | 10 g  | 5 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Centennial             | 10 g  | 5 dni  | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |                                 |      |                   |       |
|-----------|---------------------------------|------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Płatki dębowe<br>Sherry Oloroso | 20 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------|---------------------------------|------|-------------------|-------|