

Red Pale Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **80**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (42.1%)	82 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (1.8%)	75 %	20
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.3%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.5%)	70 %	49
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.5%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	16 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Tomahawk	15 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
---------------------------	-------	-----	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Orange peel (dried)	4 g	Gotowanie	30 min
Inne	Gypsum	4 g	Gotowanie	30 min
Klarowanie	Irish moss	4 g	Gotowanie	10 min