

red saint

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **8.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (70%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (6%)	70 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8%)	79 %	12
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (10%)	72.8 %	90
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (6%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	5 min	11 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %

Na zimno	Nelson Sauvignon	10 g	7 dni	11 %
----------	------------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	White Labs