

# Summer Red Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **13.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 1 kg (20%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 50 g  | 30 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Centennial | 25 g  | 10 min | 10.5 %     |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa               | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kwiat hibiskusa     | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | płatki dzikiej róży | 50 g  | Gotowanie | 10 min |