

## 55#Red Crown

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **16**
- SRM **14**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.8 kg (14.8%)	85 %	8
Ziarno	Carared (R) 40-60 EBC Weyermann	0.4 kg (7.4%)	75 %	50
Ziarno	Amber 60-80 EBC	0.25 kg (4.6%)	75 %	80
Ziarno	Caramunich (R) typ III 140-160 EBC Weyermann	0.25 kg (4.6%)	73 %	120
Ziarno	Żyto prażone Viking Malt	0.1 kg (1.9%)	70 %	1000
Dodatek	łuska ryżowa	0.1 kg (1.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic US	5 g	5 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic US	45 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	2 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Po gotowaniu wyszło 14,5Blg  
Burzliwa około 14 dni do 3Blg 17-20st.  
Cicha około 10 dni 18-16 st.  
*25 kwi 2020, 07:40*