

American Red Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **74**
- SRM **12.4**
- Styl **Irish Red Ale**

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 **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (36.6%)	95 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (48.8%)	95 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	Barwiący	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	25 g	15 min	5.5 %
Na zimno	Glacier	25 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Safbrew
--------------	-----	-------	------	---------