

# Azacca Red Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **15.2**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.3 kg (5.2%)	75 %	400
Ziarno	Caramel Aromatic	0.2 kg (3.5%)	75 %	200
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (0.7%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Azacca	20 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	0 min	14 %
Na zimno	Azacca	30 g	5 dni	14 %

## Drożdże

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