

# Cherry Red Pale Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **15.5**

## 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Red Active	4 kg (59.7%)	79 %	35
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (29.9%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.5%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	30 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7 g	20 min	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Mrożone wiśnie (blendowane)	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------------------------------	--------	-------------------	-------