

## Czerwone

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **11.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (82.6%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony        | 1 kg (16.5%)   | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.05 kg (0.8%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 40 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 20 min | 10 %       |

### Drożdże

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