

# Czerwone Ale Chmielowe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **7.7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Ale Strzegom	0.5 kg (17.2%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (58.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.9%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (10.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Marynka	15 g	5 dni	10 %
Whirlpool	Styrian Dragon	20 g	60 min	7.2 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	Styrian Dragon	20 g	5 dni	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	7 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z mandarynki	100 g	Gotowanie	5 min