

Czerwony Baron

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **16.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (81.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.4%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.9%)	78 %	400
Ziarno	Extra black	0.15 kg (2.8%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	sabro	30 g	4 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------