

# Czerwony Kapturek

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **13.8**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (67.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (15%)	81 %	53
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 15L	0.5 kg (7.5%)	75 %	29
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 65L	0.4 kg (6%)	75 %	127.9
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (3%)	71 %	212
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (0.8%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Galaxy	60 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's