

# czerwony kapturek

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM ---
- Styl **American Amber Ale**

## 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70.7%)	80 %	---
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.8 kg (16.2%)	79 %	---
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.1%)	78 %	---
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (4%)	83 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

## Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	25 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------