

Czerwony Listopad

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **13.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2.5 kg (23.8%)	75 %	40
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.85 kg (8.1%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (28.6%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (4.8%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (1.4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	10.22 g	Fermentis