

## Evil Dead Red clone

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **15.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (78.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (6.5%)	75 %	65
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.6%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (3.9%)	71 %	220
Ziarno	Carafa III	0.07 kg (1.8%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile