

# ImperialRedSourAle

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **1**
- SRM **17.3**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	4 kg (40%)	80 %	18
Ziarno	Vienna Malt	4 kg (40%)	78 %	8
Ziarno	Caramunich	0.8 kg (8%)	81 %	50
Ziarno	Wheat, Torrified	0.8 kg (8%)	79 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	5 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sour Batch Kidz	Ale	Płynne	155 ml	imperial yeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiorki debowe	20 g	Fermentacja cicha	200 dni