

# Kangoo Red Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **9.4**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (88.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (4.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	10 min	16.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's