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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzeczki

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 Sauvin	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	10 min	16.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.