

## Polish Red Wet Hopped Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **15.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.57 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Carafa	0.09 kg (2.2%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.08 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Żytni	0.07 kg (1.7%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.9%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	1 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis