

## Pravda - Red Eyes - American Red Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **13.1**
- Styl **American Brown 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 **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice	4.72 kg (86.4%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.11 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.28 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.05 kg (0.9%)	60 %	690
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	0 min	15.5 %

### Drożdże

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