

# Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **13.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2625 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3162.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1377.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **1836.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1377.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2244.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3162.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	395.2 kg (86.1%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	41.6 kg (9.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	20.8 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Black (Patent) Malt	1.6 kg (0.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	455 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	1365 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	1820 g	5 min	15 %
Gotowanie	Topaz	1360 g	2 min	15 %