

Red Ale 14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **13.1**
- Styl **American Amber 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.8%)	79 %	16
Ziarno	Red ale	0.5 kg (8.7%)	75 %	70
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.5%)	78 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	35 g	5 min	6 %

Notatki

- viking pale ale 3kg
monachijski I 2kg
jęczmień prażony 0,05kg
red ale 0,5kg
caramel aromatic 0,2kg

magnum 15g
willamette 30g
cascade 35g
13 wrz 2018, 18:49