

red ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **15.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **34.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (39.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 5 kg (39.8%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 2 kg (15.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (1.6%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.3 kg (2.4%) | 68 % | 600 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.07 kg (0.6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 60 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 20 g | 15 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Fuggles | 40 g | 1 min | 4.5 % |