

## 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 %