

## red ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **7.4**
- Styl **Red IPA**

### 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87.7%)	80 %	4
Ziarno	caramunich	0.3 kg (5.3%)	--- %	---
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum mobile 52	Ale	Gęstwa	200 ml	---