

## Red ale

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **10**
- SRM **5.9**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt             | 4 kg (80%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (20%) | 80 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g  | 15 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Us 05                             | Ale | Suche  | 20 g   | ---          |
| Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 150 ml | Wyeast       |