

## Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **10.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (24.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.4 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.8%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	topaz	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	15 g	0 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	---------	------------