

## Red Ale

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	6.5 kg (67.7%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (5.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (5.2%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	2 kg (20.8%)	77 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985