

Red Ale "Bursztynowa komnata"

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **11.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (52.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (8.7%)	75 %	60
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.7%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.3%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------