

## Red Ale cienias

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2.5 kg (22.7%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (4.5%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony 60	0.5 kg (4.5%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	7 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	4 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	24.57 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	10.68 g	Gotowanie	15 min