

Red Ale Redemption

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **16.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (85.8%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Płatki dębowe Sherry Oloroso	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------	---------------------------------	------	-------------------	-------