

Red Ale topaz/enigma

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **50**
- SRM **11.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (85.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (0.7%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	15 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	15 g	2 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	10 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis