

## Red Alert (SMASH RedX Citra)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **89**
- SRM **12.2**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz Red X | 5 kg (100%) | 79 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Citra | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie        | Citra | 20 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie        | Citra | 20 g  | 20 min | 13.5 %     |
| Gotowanie        | Citra | 20 g  | 10 min | 13.5 %     |
| Gotowanie        | Citra | 20 g  | 0 min  | 13.5 %     |
| Na zimno         | Citra | 100 g | 3 dni  | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 170 ml | Fermentis    |